叶兴阳Yeh

双语音标有声读物

叶兴阳

双音阅读英语教育创始人

双语音标阅读创始人

注音阅读英语教育之父

注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者：*叶兴阳*

内容来源：*公共领域英文原著*

适用对象：*英语学习者、教师、研究者*

版本日期：*2025 年*

目录

共 4 个章节

1. 调味建议：揭秘大厨的调(seasoning Suggestions Revealing The Chef's) 000001

2. 调味建议：揭秘大厨的调(seasoning Suggestions Revealing The Chef's) 000002

3. 调味建议：揭秘大厨的调(seasoning Suggestions Revealing The Chef's) 000003

4. 调味建议：揭秘大厨的调(seasoning Suggestions Revealing The Chef's) 000004

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

调味建议：揭秘大厨的调(Seasoning Suggestions Revealing the Chef's)

['siːzənɪŋ] [sə'dʒestʃənz]
Seasoning **Suggestions**
调料 建议

调味建议

[liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] [ɪz] [ˌmænju'fæktʃəd] [frɒm; frəm][ðə; ðɪ] ['tʃɔɪsɪst] [ɪn'griːdiənts] [kə'lektɪd]
Lea & Perrins ' Sauce is manufactured from the choicest ingredients collected
莉亚 & 佩林斯 - 酱 是 制造 从 这 精选 原料 集
[frɒm; frəm] ['veəriəs] ['kʌntriz] [ænd; ənd] [ˌsaɪən'tɪfɪkli] ['blendɪd] ['ʌndə(r)][ðə; ðɪ][məʊst]['sænət(ə)ri]
from various countries and scientifically blended under the most sanitary
从 各种各样的 国家 和 科学地 混合 在下面 这 最多 卫生
[kən'dɪʃ(ə)nz] .
conditions .
状况 .

李派林酱采用从世界各地精选的优质原料，在最卫生的条件下科学配制而成。

[ˌaɪ 'tiː][hæz; həz] [ɜːnd] [ɪts] [wɜːld] - [waɪd][ˌrepju'teɪʃ(ə)n][baɪ]['ɔːlweɪz] [meɪn'teɪnɪŋ] [ðə; ðɪ] [haɪɪst]
It has earned its world - wide reputation by always maintaining the highest
它 有 获得 它是 世界 - 宽的 名声 经过 总是 保持 这 最高
['stændəd] [ɒv; əv]['kwɒləti] [θruː] ['sevrəl] [ˌdʒenə'reɪʃnz] .
standard of quality through several generations .
标准 的 质量 通过 一些 几代人 .

它凭借几代人始终坚持的最高品质标准，赢得了世界范围内的声誉。

['mesəz] . [liː] & ['pɛrɪnz] [ə'ləʊn][həʊld][ðə; ðɪ]['resəpi][fɔː(r); fə(r)][ˌmænju'fæktʃərɪŋ][ðə; ðɪ][ə'rɪdʒən(ə)l]
Messrs . Lea & Perrins alone hold the recipe for manufacturing the original
先生们 . 莉亚 & 佩林斯 独自的 抓住 这 食谱 为了 制造业 这 原来的
['wʊstəʃə(r)] [sɔːs] ,
Worcestershire Sauce ,
伍斯特郡 酱 ,

只有李派林公司掌握着正宗伍斯特沙司的生产配方。

[ænd; ənd][ðə; ðɪ]['fleɪvə(r)][ænd; ənd]['kwɒləti][ɒv; əv][ðeə(r)] [sɔːs] [ɪz][ðə; ðɪ]['rekəg'naɪzd] ['stændəd]
and the flavor and quality of their sauce is the recognized standard
和 这 味道 和 质量 的 他们的 酱 是 这 认可 标准
[θruː'aʊt] [ðə; ðɪ] [wɜːld] .
throughout the world .
自始至终 这 世界 .

他们的酱汁风味和品质是世界公认的标准。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] [nəʊn] [ɪn] [saʊθ] ['æfrɪkə] , [ɪn]['ɪndiə] , [ɪn][fɑː(r)]['tʃaɪnə][ænd; ənd][dʒə'pæn] ,
It is known in South Africa , in India , in far China and Japan ,
它 是 已知 在 南 非洲 , 在 印度 , 在 远的 中国 和 日本 ,

它在南非、印度、遥远的中国和日本都有人知道。

[ɪn] [saʊθ] [ə'merɪkə] , [ɪn]['kænədə] , [æz; əz] [wel] [æz; əz] [ə'merɪkə] .
in South America , in Canada , as well as America .
在 南 美国 , 在 加拿大 , 作为 出色地 作为 美国 .

在南美洲、加拿大以及美国。

[ˌaɪ 'tiː][stændz][ɒn][ðə; ðɪ] ['teɪblz] [ɒv; əv] ['evri] - [ɪ'kwɪpt] ['dɪnɪŋ] [kɑː(r)] , ['stiːmʃɪp] [laɪn] ,
It stands on the tables of every - equipped dinning car , steamship line ,
它 站立 在 这 表格 的 每一个 - 配备 餐饮 车 , 轮船 线 ,

它摆放在每节配备餐车和轮船航线的桌子上。

[lʌgˈʒʊəriəs][həʊˈtel][ænd; ənd][ɪn] [mˈɪliənz] [ɒv; əv] [hoʊmz] :

luxurious	hotel	and	in	millions	of	homes	:
豪华	酒店	和	在	百万	的	房屋	:

豪华酒店，以及数百万家庭：

[ðə; ði] [ˈhaʊskiːpə(r)] [ˈɔːlsəʊ][ˈjuːzɪz; ˈjuːsɪz][ˌaɪ ˈtiː][ɪn] [ˈkʊkɪŋ] [tuː; tə] [gɪv] [zest][ænd; ənd] [ʌnˈiːkwəld]

the	housekeeper	also	uses	it	in	cooking	to	give	zest	and	unequalled
这	管家	还	用途	它	在	烹饪	到	给	热情	和	无与伦比

[ˈfleɪvə(r)][tuː; tə][ðə; ði][ˈsɪmp(ə)l][bʌt; bət] [dɪˈlɪʃəs] [ˈdɪʃɪz] [wɪtʃ] [ʃiː; ʃi] [priˈpɛəz] [æt; ət][həʊm] .

flavor	to	the	simple	but	delicious	dishes	which	she	prepares	at	home	.
味道	到	这	简单的	但	可口的	菜肴	哪个	她	准备	在	家	.

管家也用它来烹饪，为她在家烹制的简单而美味的菜肴增添风味和无与伦比的口感。

['evri] ['bɒt(ə)l][ɒv; əv][ðə; ði][ə'rɪdʒən(ə)l] ['wʊstəʃə(r)] [sɔːs] [beəz] [ðeə(r)]['sɪgnətʃə(r)] , [ðʌs] :

Every	bottle	of	the	original	Worcestershire	Sauce	bears	their	signature	,	thus	:
每一个	瓶子	的	这	原来的	伍斯特郡	酱	熊	他们的	签名	,	因此	:

每一瓶原味伍斯特沙司都印有他们的签名，如下所示：

[ɪf] [liː] & ['pɛrɪnz] - ['sɪgnətʃə(r)] [dʌz] [nɒt] [ə'pɪə(r)] [ɒn][ðə; ði] ['ræpə(r)] [ænd; ənd]['leɪb(ə)l] ,

If	Lea	&	Perrins	'	signature	does	not	appear	on	the	wrapper	and	label	,
如果	莉亚	&	佩林斯	-	签名	做	不是	出现	在	这	包装纸	和	标签	,

如果包装纸和标签上没有李派林（Lea & Perrins）的签名，

[ˌaɪ ˈtiː][ɪz][nɒt][ðə; ði][ə'rɪdʒən(ə)l] ['wʊstəʃə(r)] .

it	is	not	the	original	Worcestershire	.
它	是	不是	这	原来的	伍斯特郡	.

这不是正宗的伍斯特郡酱。

[wen] ['ɔːdərɪŋ] [sɔːs] , ['ɔːdə(r)][baɪ][ðə; ði] [neɪm] " [liː] & ['pɛrɪnz] " [ænd; ənd] [ðʌs] [get][ðə; ði]

When	ordering	sauce	,	order	by	the	name	"	Lea	&	Perrins	"	and	thus	get	the
什么时候	订购	酱	,	命令	经过	这	姓名	"	莉亚	&	佩林斯	"	和	因此	得到	这

[ə'rɪdʒən(ə)l] ['wʊstəʃə(r)] .

original	Worcestershire	.
原来的	伍斯特郡	.

订购酱料时，请点名为"Lea & Perrins"的，这样就能得到正宗的伍斯特沙司。

[fɔː(r); fə(r)] [ə'dɪʃən(ə)l] ['kɒpiz] [ɒv; əv] [ðɪs] [bʊk] , [raɪt]

For	additional	copies	of	this	book	,	write
为了	额外的	副本	的	这	书	,	写

如需更多本书副本，请写信

[liː] & ['pɛrɪnz]

Lea	&	Perrins
莉亚	&	佩林斯

李派林

- [west] [striːt] , [njuː] [jɔːk] , [en] . [waɪ] .

241	WEST	STREET	,	NEW	YORK	,	N	.	Y	.
-	西方	街道	,	新的	约克	,	N	.	是	.

纽约州纽约市西街241号

[rɪ'viːlɪŋ] [ðə; ði] [ʃɛfs] ['siːzənɪŋ]

Revealing	the	Chef's	Seasoning
揭示	这	厨师的	调料

揭秘主厨的调味料

['siːkrəts][fɔː(r); fə(r)] [ɪm'pruːvɪŋ] ['əʊvə(r)][wʌn]

Secrets	for	Improving	over	One
秘密	为了	改善	超过	一

提升一个以上水平的秘诀

['hʌndrəd] [ænd; ənd] ['fɪfti] ['dɪʃɪz] [wɪð]
Hundred and Fifty Dishes with
百 和 五十 菜肴 和

一百五十道菜

[liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Lea & Perrins ' Sauce
莉亚 & 佩林斯 - 酱

李派林酱

[liː] & ['pɛrɪnz]
Lea & Perrins
莉亚 & 佩林斯

李派林

- [west] [striːt] , [njuː] [jɔːk] , [en] . [waɪ] .
241 West Street , New York , N . Y .
- 西方 街道 , 新的 约克 , N . 是 .

纽约州纽约市西街241号

['kɒpiraɪt] , - .
Copyright , 1922 .
版权 , - .

版权所有，1922年。

[baɪ][dʒɒn] ['dʌŋkənz] [sʌnz]
by John Duncan's Sons
经过 约翰 邓肯的 儿子们

约翰·邓肯之子

[njuː] [jɔːk] , [en] . [waɪ] . [[ˌtuː'tuː]]
New York , N . Y . [2]
新的 约克 , N . 是 . [2]

纽约州纽约市[2]

[ˌælfə'betɪkl] ['ɪndeks][tuː; tə] ['resəpɪz]
ALPHABETICAL INDEX TO RECIPES
按字母顺序排列 指数 到 食谱

食谱字母索引

['resəpi] [peɪdʒ]
Recipe Page
食谱 页

食谱页

[ə; eɪ]['sæləd] ['dresɪŋ] [meɪd] [wɪ'ðaʊt] [ɔɪl] , -
A Salad Dressing Made Without Oil , 29
一个 沙拉 敷料 制成 没有 油 , -

一种不含油的沙拉酱，29

[æn; ən] [ʌn'kʊkt] [tə'mɑːtəʊ]['kætsəp; 'kætsʌp] , -
An Uncooked Tomato Catsup , 30
一个 生 番茄 番茄酱 , -

未煮熟的番茄酱，30

['æpɪtaɪzə(r)] ['dresɪŋ] , [fɔːr]
Appetizer Dressing , 4
开胃菜 敷料 , 4

开胃菜酱汁，4

['æp(ə)l] ['tʃʌtni] , -
Apple Chutney , 31
苹果 酸辣酱 , -

苹果酸辣酱，31

['beɪkən] ['ɒmlət] , -

Bacon	Omelet	,	22
熏肉	煎蛋卷	,	-

培根煎蛋卷，22

[beɪkt] [biːn] [suːp] , -

Baked	Bean	Soup	,	13
烘焙	豆	汤	,	-

烤豆汤，13

[beɪkt] [eg] , -

Baked	Egg	,	20
烘焙	蛋	,	-

烤鸡蛋，20

['beɪsɪk] [braʊn] ['dresɪŋ] , [naɪn]

Basic	Brown	Dressing	,	9
基本的	棕色的	敷料	,	9

基础棕色沙拉酱，9

['beɪsɪk] ['resəpi] [fɔː(r); fə(r)] [krəu'kets] , -

Basic	Recipe	for	Croquettes	,	15
基本的	食谱	为了	炸丸子	,	-

炸丸子基本配方，15

['beɪsɪk] [sɔːs] [fɔː(r); fə(r)] [tim'baːliz] , -

Basic	Sauce	for	Timbales	,	17
基本的	酱	为了	定音鼓	,	-

蒂姆巴尔基础酱汁，17

['beɪsɪk] [waɪt] ['dresɪŋ] , -

Basic	White	Dressing	,	10
基本的	白色的	敷料	,	-

基础白色连衣裙，10

[biːf] [stjuː] , -

Beef	Stew	,	18
牛肉	炖	,	-

炖牛肉，18

[biːt] [bɔːl] ['æpɪtaɪzə(r)] , [faɪv]

Beet	Ball	Appetizer	,	5
甜菜	球	开胃菜	,	5

甜菜根球开胃菜，5

[beɪər'neɪz] ['dresɪŋ] , -

Bearnaise	Dressing	,	11
贝亚恩斯	敷料	,	-

贝亚恩酱，11

['kæsərəʊl] [ɒv; əv] [viːl] [wɪð] ['kærəts] [ænd; ənd] ['piːz] , -

Casserole	of	Veal	with	Carrots	and	Peas	,	19
沙锅	的	小牛肉	和	胡萝卜	和	豌豆	,	-

小牛肉胡萝卜豌豆砂锅，19

['kɒliflaʊə(r)] ['dresɪŋ] , -

Cauliflower	Dressing	,	10
菜花	敷料	,	-

花椰菜酱，10

['seləri] ['dresɪŋ] , -

Celery	Dressing	,	10
芹菜	敷料	,	-

芹菜酱，10

[tʃiːz] [ænd; ənd] [eg] ['fɪlɪŋ] , -
Cheese and Egg Filling , 26
奶酪 和 蛋 填充 , -

奶酪鸡蛋馅，26

[tʃiːz] [ænd; ənd] [ˌmeɪə'neɪz] ['fɪlɪŋ] , -
Cheese and Mayonnaise Filling , 26
奶酪 和 蛋黄酱 填充 , -

奶酪和蛋黄酱馅料，26

[tʃiːz] [ænd; ənd] [nʌt] ['fɪlɪŋ] , -
Cheese and Nut Filling , 26
奶酪 和 坚果 填充 , -

奶酪坚果馅，26

[tʃiːz] [ænd; ənd] ['pepə(r)] ['fɪlɪŋ] , -
Cheese and Pepper Filling , 26
奶酪 和 胡椒 填充 , -

奶酪和辣椒馅，26

[tʃiːz] [ænd; ənd] [tə'mɑːtəʊ] ['reəbɪt] , -
Cheese and Tomato Rarebit , 25
奶酪 和 番茄 稀有比特 , -

奶酪番茄干酪吐司，25

[tʃiːz] ['dresɪŋ] , -
Cheese Dressing , 10
奶酪 敷料 , -

奶酪酱，10

[tʃiːz] ['ɒmlət] , -
Cheese Omelet , 22
奶酪 煎蛋卷 , -

奶酪煎蛋卷，22

[tʃiːz] ['sænwɪtʃ] ['fɪlɪŋz] , -
Cheese Sandwich Fillings , 26
奶酪 三明治 填充物 , -

奶酪三明治馅料，26

[tʃiːz] ['suːfleɪ] , -
Cheese Souffle , 23
奶酪 舒芙蕾 , -

芝士舒芙蕾，23

['tʃɪkɪn] - [lɑː] [kɪŋ] , -
Chicken à la King , 25
鸡 - 拉 国王 , -

鸡肉国王，25

['tʃɪkɪn] ['kʌtlits] , -
Chicken Cutlets , 15
鸡 肉饼 , -

鸡排，15

['tʃɪkɪn] ['suːfleɪ] , -
Chicken Souffle , 23
鸡 舒芙蕾 , -

鸡肉舒芙蕾，23

['tʃɪkɪn] [tim'baːliz] , -
Chicken Timbales , 17
鸡 定音鼓 , -

鸡肉提姆巴尔，17

[ˌʃɪfə'nɑːd] [ˌmeɪə'neɪz] , -
Chiffonade Mayonnaise , 28
雪纺 蛋黄酱 , -

切丝蛋黄酱，28

[tʃaʊ] [tʃaʊ] , -
Chow Chow , 32
周 周 , -

周州，32

[klæm] ['tʃaʊdə(r)] , -
Clam Chowder , 12
蛤 浓汤 , -

蛤蜊浓汤，12

['kɒnsəmeɪ] , -
Consomme , 14
清汤 , -

清汤，14

[kʊkt] ['sæləd] ['dresɪŋ] , -
Cooked Salad Dressing , 29
煮熟 沙拉 敷料 , -

熟沙拉酱，29

[kɔːn] ['tʃaʊdə(r)] , -
Corn Chowder , 13
玉米 浓汤 , -

玉米浓汤，13

[kɔːn] ['ɒmlət] , -
Corn Omelet , 22
玉米 煎蛋卷 , -

玉米煎蛋卷，22

[kɔːn] [suːp] , -
Corn Soup , 14
玉米 汤 , -

玉米汤，14

[kriːmd] [egz] , -
Creamed Eggs , 25
奶油 鸡蛋 , -

奶油鸡蛋，25

[kriːmd] ['sæmən] , -
Creamed Salmon , 25
奶油 三文鱼 , -

奶油三文鱼，25

[kriːmd] [ʃrɪmps] , -
Creamed Shrimps , 25
奶油 虾 , -

奶油虾，25

['ʌðə(r)] [kriːmd] ['dɪʃɪz] , -
Other Creamed Dishes , 25
其他 奶油 菜肴 , -

其他奶油菜肴，25

['kriːəʊl] ['dresɪŋ] , [naɪn]
Creole Dressing , 9
克里奥尔语 敷料 , 9

克里奥尔沙拉酱，9

['kriːəʊl] ['ɔɪstə(r)]['gʌmbəʊ] , -
Creole Oyster Gumbo , 14
克里奥尔语 牡蛎 秋葵汤 , -

克里奥尔牡蛎秋葵汤，14

['kriːəʊl] [raɪs] , -
Creole Rice , 23
克里奥尔语 米 , -

克里奥尔米饭，23

['devld] [eg] ['æpɪtaɪzə(r)] , [faɪv]
Devilled Egg Appetizer , 5
魔鬼般的 蛋 开胃菜 , 5

魔鬼蛋开胃菜，5

['devld] [egz] , -
Devilled Eggs , 30
魔鬼般的 鸡蛋 , -

魔鬼蛋，30

[eg] [ænd; ənd]['beɪkən] ['fɪlɪŋ] , -
Egg and Bacon Filling , 27
蛋 和 熏肉 填充 , -

鸡蛋培根馅，27

[eg] [ænd; ənd] ['ɒlɪv] ['fɪlɪŋ] , -
Egg and Olive Filling , 26
蛋 和 橄榄 填充 , -

鸡蛋橄榄馅，26

[eg] [ænd; ənd][pɪ'mentəʊ] ['fɪlɪŋ] , -
Egg and Pimento Filling , 27
蛋 和 甜椒 填充 , -

鸡蛋和甜椒馅，27

[eg] [ænd; ənd][tə'mɑːtəʊ] ['fɪlɪŋ] , -
Egg and Tomato Filling , 27
蛋 和 番茄 填充 , -

鸡蛋番茄馅，27

[eg] [bɔːlz] [fɔː(r); fə(r)] [suːp] , -
Egg Balls for Soup , 14
蛋 球 为了 汤 , -

汤用蛋丸，14

[eg] ['dresɪŋ] , -
Egg Dressing , 11
蛋 敷料 , -

鸡蛋调味汁，11

[eg] [ɪn] [nest] , -
Egg in Nest , 20
蛋 在 巢 , -

巢中蛋，20

[eg] [jəʊk] [ɪn] [suːp] ['gɑːnɪʃɪŋ] , -
Egg Yolks in Soup Garnishing , 14
蛋 蛋黄 在 汤 装饰 , -

汤中蛋黄装饰，14

['ɪŋglɪʃ] ['tʃaʊdə(r)] , -
English Chowder , 12
英语 浓汤 , -

英式浓汤，12

[fɪʃ] ['tʃaʊdə(r)] , -
Fish Chowder , 12
鱼 浓汤 , -

鱼汤，12

[fɪʃ] ['kʌtlɪts] , -
Fish Cutlets , 16
鱼 肉饼 , -

鱼排，16

[fɪʃ] ['sælədz] , -
Fish Salads , 29
鱼 沙拉 , -

鱼肉沙拉，29

[fɪʃ] [tim'ba:liz] , -
Fish Timbales , 17
鱼 定音鼓 , -

鱼形定音鼓，17

[fleɪkt] [fɪʃ] ['fɪlɪŋ] , -
Flaked Fish Filling , 27
片状的 鱼 填充 , -

鱼片馅料，27

['flʌfi] [ˌmeɪə'neɪz] , -
Fluffy Mayonnaise , 28
蓬松的 蛋黄酱 , -

蓬松蛋黄酱，28

['flʌfi] ['ɒmlət] , -
Fluffy Omelet , 21
蓬松的 煎蛋卷 , -

蓬松煎蛋卷，21

[frentʃ] ['dresɪŋ] , -
French Dressing , 29
法语 敷料 , -

法式沙拉酱，29

[fraɪd] [egz] , -
Fried Eggs , 20
油煎 鸡蛋 , -

煎蛋，20

[fraɪd] [pə'lentə] , -
Fried Polenta , 19
油煎 玉米粥 , -

炸玉米粥，19

[fru:t] ['sæləd] , -
Fruit Salad , 30
水果 沙拉 , -

水果沙拉，30

['greɪtɪd] [tʃi:z] ['fɪlɪŋ] , -
Grated Cheese Filling , 26
磨碎的 奶酪 填充 , -

碎奶酪馅料，26

[gri:n] [ˌmeɪə'neɪz] , -
Green Mayonnaise , 28
绿色的 蛋黄酱 , -

绿色蛋黄酱，28

[griːn] ['pepə(r)] ['dresɪŋ] , -
Green Pepper Dressing , 29
绿色的 胡椒 敷料 , -

青椒酱，29

[hæm] ['ɒmlət] , -
Ham Omelet , 22
火腿 煎蛋卷 , -

火腿煎蛋卷，22

[hæm] ['suːfleɪ] , -
Ham Souffle , 23
火腿 舒芙蕾 , -

火腿舒芙蕾，23

[hæm] [tim'baːliz] , -
Ham Timbales , 17
火腿 定音鼓 , -

火腿定音鼓，17

[ˌhɒlən'deɪz] ['dresɪŋ] , -
Hollandaise Dressing , 11
荷兰酱 敷料 , -

荷兰酱，11

[ɪ'tæliən] ['tʃaʊdə(r)] , -
Italian Chowder , 13
意大利语 浓汤 , -

意大利浓汤，13

['dʒeli] ['dresɪŋ] , -
Jelly Dressing , 10
果冻 敷料 , -

果冻酱，10

[ˌdʒuːlɪ'en] [suːp] , -
Julienne Soup , 13
朱莉安 汤 , -

细面汤，13

['kɪdni] [ɔː(r)] ['tʃɪkɪn] ['lɪvə(r)] ['ɒmlət] , -
Kidney or Chicken Liver Omelet , 22
肾 或者 鸡 肝 煎蛋卷 , -

肾脏或鸡肝煎蛋卷，22

[læm] ['kɪdni] [stjuː] , -
Lamb Kidney Stew , 19
羊肉 肾 炖 , -

羊腰炖菜，19

[liː] & ['pɛrɪnz] - [klæm] ['kɒkteɪl] , [faɪv]
Lea & Perrins ' Clam Cocktail , 5
莉亚 & 佩林斯 - 蛤 鸡尾酒 , 5

Lea & Perrins 蛤蜊鸡尾酒，5

['lemən] ['dresɪŋz] , - [ænd; ənd] -
Lemon Dressings , 11 and 29
柠檬 敷料 , - 和 -

柠檬酱，11 和 29

[ˌmækə'rəʊni][ænd; ənd] [tʃiːz] , -
Macaroni and Cheese , 23
通心粉 和 奶酪 , -

通心粉和奶酪，23

[ˌmækə'rəʊni] [krəu'kets] , -
Macaroni Croquettes , 16
通心粉 炸丸子 , -

通心粉炸丸子，16个

[ˌmækə'rəʊni] ['gɑːnɪʃ] , -
Macaroni Garnish , 14
通心粉 装饰 , -

通心粉装饰，14

['meɪtrə][diː][həʊ'tel] ['dresɪŋ] , -
Maître de Hotel Dressing , 11
师傅 德 酒店 敷料 , -

酒店更衣室经理，11

[ˌmeɪə'neɪz] ['dresɪŋ] , -
Mayonnaise Dressing , 28
蛋黄酱 敷料 , -

蛋黄酱，28

[miːt] [ænd; ənd] [tʃiːz] ['fɪlɪŋ] , -
Meat and Cheese Filling , 27
肉 和 奶酪 填充 , -

肉馅和奶酪馅，27

[miːt] [ænd; ənd] [ˌmeɪə'neɪz] ['fɪlɪŋ] , -
Meat and Mayonnaise Filling , 27
肉 和 蛋黄酱 填充 , -

肉馅和蛋黄酱馅，27

[miːt] [ænd; ənd][tə'mɑːtəʊ] ['fɪlɪŋ] , -
Meat and Tomato Filling , 27
肉 和 番茄 填充 , -

肉馅和番茄馅，27

[mɪnst] [miːt] ['fɪlɪŋ] , -
Minced Meat Filling , 27
剁碎 肉 填充 , -

肉馅，27

[mɪnt] ['dresɪŋ] , -
Mint Dressing , 11
薄荷 敷料 , -

薄荷酱，11

['mʌʃrʊm] ['æpɪtaɪzə(r)] , [faɪv]
Mushroom Appetizer , 5
蘑菇 开胃菜 , 5

蘑菇开胃菜，5

['mʌʃrʊm] ['kætsəp; 'kætsʌp] , -
Mushroom Catsup , 31
蘑菇 番茄酱 , -

蘑菇番茄酱，31

['mʌʃrʊm] [krəu'kets] , -
Mushroom Croquettes , 16
蘑菇 炸丸子 , -

蘑菇炸丸子，16个

['mʌʃrʊm] ['dresɪŋ] , [naɪn]
Mushroom Dressing , 9
蘑菇 敷料 , 9

蘑菇酱，9

['mʌʃrʊm] ['suːfleɪ] , -
Mushroom Souffle , 23
蘑菇 舒芙蕾 , -

蘑菇舒芙蕾，23

['mʌʃrʊm] [suːp] , -
Mushroom Soup , 13
蘑菇 汤 , -

蘑菇汤，13

['mʌstəd] ['relɪʃ] , -
Mustard Relish , 32
芥末 尽情享用 , -

芥末酱，32

[njuː] [jɔːk] [fɪʃ] ['tʃaʊdə(r)] , -
New York Fish Chowder , 12
新的 约克 鱼 浓汤 , -

纽约鱼汤，12

['ɒlɪv] [ænd; ənd]['pepə(r)] ['suːfleɪ] , -
Olive and Pepper Souffle , 23
橄榄 和 胡椒 舒芙蕾 , -

橄榄胡椒舒芙蕾，23

['ɒlɪv] ['dresɪŋz] , [naɪn][ænd; ənd] -
Olive Dressings , 9 and 29
橄榄 敷料 , 9 和 -

橄榄酱，9 和 29

['ʌnjən] ['dresɪŋ] , -
Onion Dressing , 10
洋葱 敷料 , -

洋葱酱，10

['ɔɪstə(r)] ['dresɪŋ] , -
Oyster Dressing , 10
牡蛎 敷料 , -

牡蛎酱，10

['ɔɪstə(r)][ɔː(r)][klæm]['æpɪtaɪzə(r)] , [faɪv]
Oyster or Clam Appetizer , 5
牡蛎 或者 蛤 开胃菜 , 5

牡蛎或蛤蜊开胃菜，5

['ɔɪstə(r)] ['suːfleɪ] , -
Oyster Souffle , 23
牡蛎 舒芙蕾 , -

牡蛎舒芙蕾，23

[p'ænd] ['ɔɪstə(r)z] , -
Panned Oysters , 25
平铺 牡蛎 , -

煎牡蛎，25

['piːnʌt] [ɔː(r)] ['wɔːlnʌt] [krəu'kets] , -
Peanut or Walnut Croquettes , 16
花生 或者 核桃 炸丸子 , -

花生或核桃炸丸子，16个

['pɪkl] ['dresɪŋ] , -
Pickle Dressing , 10
泡菜 敷料 , -

腌菜酱，10

" [pɪgz][ɪn] ['blæŋkɪts] " , -
" Pigs in Blankets " , 25
" 猪 在 毯子 " , -

《培根卷猪》，25

[pleɪn] ['bʌtə(r)] ['dresɪŋ] , -
Plain Butter Dressing , 11
清楚的 黄油 敷料 , -

原味黄油沙拉酱，11

[pleɪn] [kʌts] [ɒv; əv] [mi:t] ['fɪlɪŋ] , -
Plain Cuts of Meat Filling , 27
清楚的 削减 的 肉 填充 , -

普通肉馅切块，27

[pleɪn] ['ɒmlət] , -
Plain Omelet , 21
清楚的 煎蛋卷 , -

原味煎蛋卷，21

[pleɪn] ['su:fleɪ] , -
Plain Souffle , 22
清楚的 舒芙蕾 , -

原味舒芙蕾，22

[pəʊtʃt] [egz] , -
Poached Eggs , 20
偷猎 鸡蛋 , -

水煮蛋，20

[pə'lentə] , -
Polenta , 19
玉米粥 , -

波伦塔，19

[pə'teɪtəʊ] ['tʃaʊdə(r)] , -
Potato Chowder , 13
土豆 浓汤 , -

土豆浓汤，13

[pə'teɪtəʊ]['sæləd] , -
Potato Salad , 30
土豆 沙拉 , -

土豆沙拉，30

[ræ'gu:; 'rægu:][ɒv; əv] ['mʌtn] [ɔ:(r)] [læm] , -
Ragout of Mutton or Lamb , 18
炖菜 的 羊肉 或者 羊肉 , -

羊肉或羔羊肉炖菜，18

[red] [ˌmeɪə'neɪz] , -
Red Mayonnaise , 28
红色的 蛋黄酱 , -

红蛋黄酱，28

[red] ['pepə(r)] ['reəbɪt] , -
Red Pepper Rarebit , 25
红色的 胡椒 稀有比特 , -

红椒干酪吐司，25

[red] ['pepə(r)] ['relɪʃ] , -
Red Pepper Relish , 31
红色的 胡椒 尽情享用 , -

红辣椒酱，31

[raɪs] [krəu'kets] , -
Rice Croquettes , 16
米 炸丸子 , -

米饼，16个

['rəʊstɪd] [miːt] [ləʊf] , -
Roasted Meat Loaf , 19
烤 肉 面包 , -

烤肉饼，19

[rəʊld] ['sænwɪtʃz] , -
Rolled Sandwiches , 27
滚动 三明治 , -

卷饼三明治，27

['rɒkfɔː] ['dresɪŋ] , -
Roquefort Dressing , 29
罗克福尔 敷料 , -

洛克福奶酪酱，29

['rʌʃ(ə)n] [ˌmeɪə'neɪz] , -
Russian Mayonnaise , 28
俄语 蛋黄酱 , -

俄罗斯蛋黄酱，28

['sæmən] ['kʌtlits] , -
Salmon Cutlets , 16
三文鱼 肉饼 , -

三文鱼排，16块

[ˌsɑː'diːn] ['æpɪtaɪzə(r)] , [faɪv]
Sardine Appetizer , 5
沙丁鱼 开胃菜 , 5

沙丁鱼开胃菜，5

[ˌsɑː'diːn] ['fɪlɪŋ] , -
Sardine Filling , 27
沙丁鱼 填充 , -

沙丁鱼馅，27

[ˌsɑː'diːn] ['ɒmlət] , -
Sardine Omelet , 22
沙丁鱼 煎蛋卷 , -

沙丁鱼煎蛋卷，22

['skæləpt; 'skɒləpt] [raɪs] [ænd; ənd] [tʃiːz] , -
Scalloped Rice and Cheese , 23
扇贝状的 米 和 奶酪 , -

扇贝米饭和奶酪，23

['skræmb(ə)ld] [egz] , -
Scrambled Eggs , 21
打乱 鸡蛋 , -

炒鸡蛋，21

[ʃɜːd] [eg] , -
Shirred Egg , 21
褶皱 蛋 , -

褶皱蛋，21

[ʃrɪmp] ['æpɪtaɪzə(r)] , [faɪv]
Shrimp Appetizer , 5
虾 开胃菜 , 5

虾仁开胃菜，5

[sɒft] - [bɔɪld] [eg] , -
Soft - Boiled Egg , 20
柔软的 - 煮沸 蛋 , -

溏心蛋，20

[spə'geti] [su:p] , -
Spaghetti Soup , 13
意大利细面条 汤 , -

意大利面汤，13

['spæniʃ] ['dresɪŋ] , -
Spanish Dressing , 10
西班牙语 敷料 , -

西班牙沙拉酱，10

['spæniʃ] ['ɒmlət] , -
Spanish Omelet , 22
西班牙语 煎蛋卷 , -

西班牙煎蛋卷，22

[splɪt] [pi:] [su:p] , -
Split Pea Soup , 13
分裂 豌豆 汤 , -

豌豆汤，13

[sə'praɪz] [krəu'kets] , -
Surprise Croquettes , 16
惊喜 炸丸子 , -

惊喜炸丸子，16个

[swi:t] [pə'teɪtəʊ] [krəu'kets] , -
Sweet Potato Croquettes , 16
甜的 土豆 炸丸子 , -

红薯丸子，16个

[tɑ:'tɑ:(r)] [sɔ:s] , -
Tartare Sauce , 28
鞑靼牛肉 酱 , -

塔塔酱，28

[tə'mɑ:təʊ]['æpɪtaɪzə(r)] , [faɪv]
Tomato Appetizer , 5
番茄 开胃菜 , 5

番茄开胃菜，5

[tə'mɑ:təʊ] ['tʃʌtni] , -
Tomato Chutney , 31
番茄 酸辣酱 , -

番茄酸辣酱，31

[tə'mɑ:təʊ] ['dresɪŋ] , [naɪn]
Tomato Dressing , 9
番茄 敷料 , 9

番茄酱，9

[tə'mɑ:təʊ] ['ɒmlət] , -
Tomato Omelet , 22
番茄 煎蛋卷 , -

番茄煎蛋卷，22

[tə'mɑ:təʊ] [su:p] , -
Tomato Soup , 13
番茄 汤 , -

番茄汤，13

[viːl] [krəu'kets] , -
Veal Croquettes , 15
小牛肉 炸丸子 , -

小牛肉丸，15

['vedʒtəb(ə)l] ['ɒmlət] , -
Vegetable Omelet , 22
蔬菜 煎蛋卷 , -

蔬菜煎蛋卷，22

['vedʒtəb(ə)l]['sæləd] , -
Vegetable Salad , 30
蔬菜 沙拉 , -

蔬菜沙拉，30

[welʃ] ['reəbɪt] , -
Welsh Rarebit , 24
威尔士语 稀有比特 , -

威尔士干酪吐司，24

[waɪt] [ˌmeɪə'neɪz] , - [[θriː]]
White Mayonnaise , 28 [3]
白色的 蛋黄酱 , - [3]

白蛋黄酱，28[3]

['kɒntents]
CONTENTS
内容

内容

['tʃæptə(r)][peɪdʒ]
Chapter Page
章 页

章节页

[aɪ][ðə; ði] [njuː] ['dɪnə(r)] ['æpɪtaɪzə(r)][fɔːr]
I The New Dinner Appetizer 4
我 这 新的 晚餐 开胃菜 4

我的新晚餐开胃菜 4

['dɪʃɪz] [ɪm'pruːvd] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] [ɒn][ðə; ði]['teɪb(ə)l][sɪks]
Dishes Improved with Lea & Perrins ' Sauce on the Table 6
菜肴 改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱 在 这 桌子 6

餐桌上用李派林酱汁提升风味的菜肴 6

['dresɪŋz] [ænd; ənd] ['greivi] ['sɛvən]
Dressings and Gravies 7
敷料 和 肉汁 7

调味汁和肉汁 7

[ˌaɪ 'aɪ] [haʊ] [tuː; tə] [ɪm'pruːv] ['dresɪŋz] [ænd; ənd] ['greivi] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] [eit]
II How to Improve Dressings and Gravies with Lea & Perrins ' Sauce 8
二 如何 到 提升 敷料 和 肉汁 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱 8

二、如何用李派林酱汁提升沙拉酱和肉汁的风味 8

['dɪfrənt] [kaɪndz][ɒv; əv] ['dresɪŋz] [eit]
Different Kinds of Dressings 8
不同的 种类 的 敷料 8

不同类型的敷料 8

[haʊ] [ænd; ənd] [wen] [tuː; tə] ['siːz(ə)n] ['dresɪŋz] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] [naɪn]
How and When to Season Dressings with Lea & Perrins ' Sauce 9
如何 和 什么时候 到 季节 敷料 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱 9

如何以及何时用李派林酱汁调味沙拉酱 9

[braʊn] ['dresɪŋz] [naɪn]
Brown **Dressings** **9**
棕色的 敷料 9

棕色调料 9

[waɪt] ['dresɪŋz] -
White **Dressings** **10**
白色的 敷料 -

白色敷料 10

[drɔ:n] ['bʌtə(r)] ['dresɪŋz] -
Drawn **Butter** **Dressings** **11**
绘制 黄油 敷料 -

黄油酱汁 11

[ˌmɪsə'leɪnɪəs] ['dresɪŋz] -
Miscellaneous **Dressings** **11**
各种各样的 敷料 -

杂项敷料 11

[θri:] ['tʃaʊdə(r)] [ænd; ənd] [su:ps] -
III **Chowders** **and** **Soups** **12**
三、 浓汤 和 汤 -

III 浓汤和汤 12

[gɑ:rnɪʃɪŋz] [fɔ:(r); fə(r)] [su:p] -
Garnishings **for** **Soup** **14**
装饰物 为了 汤 -

汤的配菜 14

[ˌaɪ 'vi:] [krəu'kets] , [tim'ba:liz] , ['kæsəˌrəʊlz] , [stju:z] [ænd; ənd] ['ʌðə(r)] [mi:t] ['dɪʃɪz] -
IV **Croquettes** **,** **Timbales** **,** **Casseroles** **,** **Stews** **and** **Other** **Meat** **Dishes** **15**
第四 炸丸子 , 定音鼓 , 砂锅菜 , 炖菜 和 其他 肉 菜肴 -

IV 炸丸子、蒂姆巴尔、砂锅菜、炖菜和其他肉类菜肴 15

[tim'ba:liz] -
Timbales **17**
定音鼓 -

定音鼓 17

[stju:z] [ænd; ənd] ['kæsərəʊl] ['dɪʃɪz] -
Stews **and** **Casserole** **Dishes** **18**
炖菜 和 沙锅 菜肴 -

炖菜和砂锅菜 18

[vi:] [egz] , ['ɒmləts] , ['su:fleɪ] , ['kri:əʊl] [ænd; ənd] [raɪs] ['dɪʃɪz] -
V **Eggs** **,** **Omelets** **,** **Souffles** **,** **Creole** **and** **Rice** **Dishes** **20**
V 鸡蛋 , 煎蛋卷 , 舒芙蕾 , 克里奥尔语 和 米 菜肴 -

V 鸡蛋、煎蛋卷、舒芙蕾、克里奥尔菜肴和米饭 20

['ɒmləts] [ænd; ənd] ['su:fleɪ] -
Omelets **and** **Souffles** **21**
煎蛋卷 和 舒芙蕾 -

煎蛋卷和舒芙蕾 21

[raɪs] [ænd; ənd] ['kri:əʊl] ['dɪʃɪz] -
Rice **and** **Creole** **Dishes** **23**
米 和 克里奥尔语 菜肴 -

米饭和克里奥尔菜肴 23

['sɪksθ] ['tʃeɪfɪŋ] [dɪʃ] ['sʌpəz] -
VI **Chafing** **Dish** **Suppers** **24**
六年级 摩擦 盘子 晚餐 -

VI 保温餐盘晚餐 24

[sevn] ['sænwɪtʃ] ['fɪlɪŋz] -
VII **Sandwich** **Fillings** **26**
七 三明治 填充物 -

VII 三明治馅料 26

[tʃiːz] ['sænwɪtʃ] ['fɪlɪŋz] -
Cheese **Sandwich** **Fillings** **26**
奶酪 三明治 填充物 -

奶酪三明治馅料 26

[eg] ['sænwɪtʃ] ['fɪlɪŋz] -
Egg **Sandwich** **Fillings** **26**
蛋 三明治 填充物 -

鸡蛋三明治馅料 26

[miːt] ['sænwɪtʃ] ['fɪlɪŋz] -
Meat **Sandwich** **Fillings** **27**
肉 三明治 填充物 -

肉类三明治馅料 27

[fɪʃ] ['sænwɪtʃ] ['fɪlɪŋz] -
Fish **Sandwich** **Fillings** **27**
鱼 三明治 填充物 -

鱼肉三明治馅料 27

[eɪtθ]['sæləd] ['dresɪŋz] [ænd; ənd]['sælədz] -
VIII **Salad** **Dressings** **and** **Salads** **28**
八 沙拉 敷料 和 沙拉 -

第八章 沙拉酱和沙拉 28

[ɪks] ['kætsəp; 'kætsʌp] , ['tʃʌtni] , ['pɪklz] [ænd; ənd] [həʊm] - [meɪd] ['reliʃ] - [[fɔːr]]
IX **Catsups** **,** **Chutneys** **,** **Pickles** **and** **Home** **-** **Made** **Relishes** **30** **[** **4** **]**
第九章 番茄酱 , 酸辣酱 , 泡菜 和 家 - 制成 调味品 - [4]

IX 番茄酱、酸辣酱、泡菜和自制调味品 30[4]

['tʃæptə(r)] [ai]
CHAPTER **I**
章 我

第一章

[ðə; ði] [njuː] ['dɪnə(r)] ['æpɪtaɪzə(r)]
THE **NEW** **DINNER** **APPETIZER**
这 新的 晚餐 开胃菜

全新晚餐开胃菜

[ɪm'pruːvd] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved **with** **Lea** **&** **Perrins** **'** **Sauce**
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

" [bʌt; bət] , ['ɪz(ə)nt][ðeə(r)] ['sʌmθɪŋ] [njuː] [tuː; tə] [sɜːv] [æt; ət][ðə; ði] [bɪ'gɪnɪŋ] [ɒv; əv][ə; eɪ]['dɪnə(r)][ɪn]
" **But** **,** **isn't** **there** **something** **new** **to** **serve** **at** **the** **beginning** **of** **a** **dinner** **in**
" 但 , 不是 那里 某物 新的 到 服务 在 这 开始 的 一个 晚餐 在
[pleɪs] [ɒv; əv] [fruːt] ,
place **of** **fruit** **,**
地方 的 水果 ,

"但是，除了水果，晚餐开始时难道就没有其他新奇的菜肴可以选择吗？"

[ɔː(r)] [suːp] , [ɔː(r)]['ɔɪstə(r)z] , [ɔː(r)][ðə; ði] [naʊ] [prə'hɪbɪtɪd] ['kɒkteɪl] ?
or **soup** **,** **or** **oysters** **,** **or** **the** **now** **prohibited** **cocktail** **?**
或者 汤 , 或者 牡蛎 , 或者 这 现在 禁止 鸡尾酒 ?

或者汤，或者牡蛎，或者现在已经被禁的鸡尾酒?

" [jes] — [ðeə(r)][ɪz] — ['sʌmθɪŋ] [nju:] [ænd; ənd] ['dɪlɪʃəs] [ænd; ənd] ['dɪfrənt] .

"	Yes	—	there	is	—	something	new	and	delicious	and	different	.
"	是的	—	那里	是	—	某物	新的	和	可口的	和	不同的	.

"是的——确实有——一些新颖、美味、与众不同的东西。"

[ˌaɪ 'ti:][ɪz][ðə; ði][nju:] " ['dɪnə(r)]['æpɪtaɪzə(r)] " — [ðə; ði] ['pi:kənsi] [ænd; ənd] " [pʌntʃ] " [pv; əv] [wɪtʃ]

It	is	the	new	"	dinner	appetizer	"	—	the	piquancy	and	"	punch	"	of	which
它	是	这	新的	"	晚餐	开胃菜	"	—	这	辣味	和	"	冲床	"	的	哪个

[kʌm] [frɒm; frəm][ðə; ði] [dɪ'lɪʃəs] ['æpɪtaɪzə(r)] ['dresɪŋ] — ['si:z(ə)nd] [wɪð] [li:] & ['pɛrɪnz] - [sɔ:s] .

come	from	the	delicious	appetizer	dressing	—	seasoned	with	Lea	&	Perrins	'	Sauce	.
来	从	这	可口的	开胃菜	敷料	—	经验丰富的	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱	.

这是一道全新的"晚餐开胃菜"，其辛辣和"劲道"来自美味的开胃菜酱汁，并以李派林酱汁调味。

[ðɪs] ['æpɪtaɪzə(r)] ['dresɪŋ] [ɪz] [meɪd] [baɪ] [kəm'baɪnɪŋ] [ɪn][ðə; ði]['prɒpə(r)] [prə'pɔ:ʃ(ə)nz] ,

This	Appetizer	Dressing	is	made	by	combining	in	the	proper	proportions	,
这	开胃菜	敷料	是	制成	经过	结合	在	这	恰当的	比例	,

这款开胃菜酱汁是由以下几种食材按适当比例混合而成：

[ðə; ði]['faɪnɪst]['teɪb(ə)l]['kætsəp; 'kætsʌp] [wɪð] [ðə; ði]['faɪnɪst]['teɪb(ə)l] [sɔ:s] — [li:] & ['pɛrɪnz] - [sɔ:s] —

the	finest	table	catsup	with	the	finest	table	sauce	—	Lea	&	Perrins	'	Sauce	—
这	最好的	桌子	番茄酱	和	这	最好的	桌子	酱	—	莉亚	&	佩林斯	-	酱	—

[ðə; ði][ə'rɪdʒən(ə)l] ['wʊstəʃə(r)] .

the	original	Worcestershire	.
这	原来的	伍斯特郡	.

最好的餐桌番茄酱搭配最好的餐桌酱汁——李派林酱——原味伍斯特郡酱。

[ˌaɪ 'ti:][ɪz][ðə; ði][zest] — [ðə; ði][ɪ'nɪmɪtəb(ə)l]['fleɪvə(r)][ænd; ənd][ðə; ði] [ʌn'i:kwəld] ['si:zənɪŋ] ['paʊə(r)] —

It	is	the	zest	—	the	inimitable	flavor	and	the	unequalled	seasoning	power	—
它	是	这	热情	—	这	无比	味道	和	这	无与伦比	调料	力量	—

[pv; əv] [li:] & ['pɛrɪnz] - [sɔ:s] [wɪtʃ] [meɪks] [ði:z] [nju:] [fɜ:st] ['kɔ:sɪz] [fɔ:(r); fə(r)]['dɪnə(r)] ['wɜ:ði]

of	Lea	&	Perrins	'	Sauce	which	makes	these	new	first	courses	for	dinner	worthy
的	莉亚	&	佩林斯	-	酱	哪个	制作	这些	新的	第一的	课程	为了	晚餐	值得

[pv; əv][ðə; ði] " ['dɪnə(r)]['æpɪtaɪzə(r)] " [neɪm] .

of	the	"	Dinner	Appetizer	"	name	.
的	这	"	晚餐	开胃菜	"	姓名	.

正是李派林酱汁的独特风味和无与伦比的调味能力，使得这些新的晚餐头盘配得上"晚餐开胃菜"之名。

[ði:z] [nju:] ['dɪnə(r)] ['æpɪˌtaɪzəz] [ɑ:(r); ə(r)][nɒt]['əʊnli] [ˌɪnɪk'spensɪv] [ænd; ənd] ['i:zi] [tu:; tə][prɪ'peə(r)][æt; ət]

These	new	Dinner	Appetizers	are	not	only	inexpensive	and	easy	to	prepare	at
这些	新的	晚餐	开胃菜	是	不是	仅有的	价格低廉	和	简单的	到	准备	在

[həʊm] ,

home	,
家	,

这些新推出的晚餐开胃菜不仅价格低廉，而且在家就能轻松制作，

[bʌt; bət] [ðeɪ] [si:m] [tu:; tə] [sə'raʊnd] [ðə; ði] [həʊm] ['teɪb(ə)l] [wɪð] [ðə; ði] [ə'træktɪv] [ænd; ənd] ['kɒstli]

but	they	seem	to	surround	the	home	table	with	the	attractive	and	costly
但	他们	似乎	到	环绕	这	家	桌子	和	这	吸引人的	和	昂贵

['ætməsfɪə(r)] [pv; əv][ðə; ði][məʊst][lʌg'ʒʊəriəs][həʊ'tel] .

atmosphere	of	the	most	luxurious	hotel	.
气氛	的	这	最多	豪华	酒店	.

但他们似乎用最豪华酒店般迷人而昂贵的氛围来装点餐桌。

[ə; eɪ][waɪn] , ['kɒkteɪl] , ['sʌndeɪ; 'sʌndi][ɔ:(r)]['ʌðə(r)] [glɑ:s] [ɪz] [pleɪst] [ɪn][ðə; ði]['sentə(r)][pv; əv][ə; eɪ][smɔ:l]

A	wine	,	cocktail	,	sundae	or	other	glass	is	placed	in	the	center	of	a	small
一个	葡萄酒	,	鸡尾酒	,	圣代	或者	其他	玻璃	是	放置	在	这	中心	的	一个	小的

[pleɪt] .

plate	.
盘子	.

将一杯葡萄酒、鸡尾酒、圣代或其他饮品放在小碟子的中央。

[ðə; ði]['æpɪtaɪzə(r)] — [tə'mɑːtəʊ] , ['devld] [eg] , ['mʌʃrʊm] , [ʃrɪmp] ,

The	appetizer	—	tomato	,	devilled	egg	,	mushroom	,	shrimp	,
这	开胃菜	—	番茄	,	魔鬼般的	蛋	,	蘑菇	,	虾	,

开胃菜——番茄、魔鬼蛋、蘑菇、虾仁

[biːt] [ɔː(r)] ['ɒlɪv] — [ɪz] [ə'reɪndʒd] [ɒn] ['letɪs] [liːvz] [ɒn][ðə; ði] [pleɪt] [ə'raʊnd][ðə; ði] [glɑːs] ,

beet	or	olive	—	is	arranged	on	lettuce	leaves	on	the	plate	around	the	glass	,
甜菜	或者	橄榄	—	是	安排	在	莴苣	树叶	在	这	盘子	大约	这	玻璃	,

甜菜根或橄榄——摆放在盘子上铺着生菜叶的杯子周围。

[ænd; ənd][ðə; ði] [glɑːs] [ɪz] [fɪld] [wɪð] [ðə; ði]['æpɪtaɪzə(r)] ['dresɪŋ] .

and	the	glass	is	filled	with	the	appetizer	dressing	.
和	这	玻璃	是	已填	和	这	开胃菜	敷料	.

玻璃杯里盛满了开胃菜酱汁。

[ðiːz] [ɑː(r); ə(r)] [pleɪst] [wɪð] [æn; ən]['ɔɪstə(r)][ɔː(r)]['ʌðə(r)] [fɔːk] [ɒn][ə; eɪ] ['sɜːvɪs] [pleɪt] [æt; ət] [iːtʃ]

These	are	placed	with	an	oyster	or	other	fork	on	a	service	plate	at	each
这些	是	放置	和	一个	牡蛎	或者	其他	叉	在	一个	服务	盘子	在	每个

[ˌɪndɪ'vɪdʒuəl]['kʌvə(r)][dʒʌst][bɪ'fɔː(r)]['dɪnə(r)][ɪz] [ə'naʊnst] [ænd; ənd] [kri'eɪt] [æn; ən] [ə'træktɪv] [ænd; ənd]

individual	cover	just	before	dinner	is	announced	and	create	an	attractive	and
个人	覆盖	只是	前	晚餐	是	宣布	和	创造	一个	吸引人的	和

['æpɪtaɪzɪŋ] [ɪm'preʃ(ə)n] [æz; əz] [iːtʃ] [gest] ['entəz] [ðə; ði]['daɪnɪŋ] [ruːm] .

appetizing	impression	as	each	guest	enters	the	dining	room	.
令人垂涎的	印象	作为	每个	客人	进入	这	用餐	房间	.

在晚餐开始前，将这些小食和牡蛎叉或其他叉子一起放在每位客人的餐盘上，这样当每位客人进入餐厅时，都能给人留下诱人且令人垂涎的印象。

[iːtʃ] ['æpɪtaɪzə(r)][ænd; ənd] ['letɪs] [liːf] [ɪz] [dip] [ɪn][ðə; ði]['æpɪtaɪzə(r)] ['dresɪŋ] [dʒʌst][bɪ'fɔː(r)][ˌaɪ 'tiː]

Each	appetizer	and	lettuce	leaf	is	dipped	in	the	Appetizer	Dressing	just	before	it
每个	开胃菜	和	莴苣	叶子	是	浸入	在	这	开胃菜	敷料	只是	前	它

[ɪz]['iːt(ə)n] .

is	eaten	.
是	吃	.

每份开胃菜和生菜叶在食用前都要蘸上开胃菜酱汁。

[tuː; tə] ['veəri] [ðə; ði] [ə'reɪndʒmənt] [ɒv; əv] [ðiːz] ['dɪnə(r)] ['æpɪˌtaɪzəz] [ðə; ði]['æpɪtaɪzə(r)] ['dresɪŋ] [meɪ]

To	vary	the	arrangement	of	these	dinner	appetizers	the	Appetizer	Dressing	may
到	各不相同	这	安排	的	这些	晚餐	开胃菜	这	开胃菜	敷料	可能

[biː; bi] [sɜːvd] [ɪn][ə; eɪ][tə'mɑːtəʊ] [ʃel] ,

be	served	in	a	tomato	shell	,
是	服务	在	一个	番茄	壳	,

为了使这些晚餐开胃菜的摆盘更加多样化，可以将开胃菜酱汁盛放在番茄壳中。

[ɔː(r)][ə; eɪ] [griːn] ['pepə(r)] [keɪs] [frɒm; frəm] [wɪtʃ] [ɔːl] [siːdz] [ænd; ənd] [pʌlp] [hæv; həv] [biːn] [rɪ'muːvd] ,

or	a	green	pepper	case	from	which	all	seeds	and	pulp	have	been	removed	,
或者	一个	绿色的	胡椒	案件	从	哪个	全部	种子	和	纸浆	有	到过	已移除	,

或者一个已经去除所有籽和果肉的青椒壳，

[ɔː(r)][ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][kʌp] [kʌt] [frɒm; frəm] [bred] ,

or	in	a	little	cup	cut	from	bread	,
或者	在	一个	小的	杯子	切	从	面包	,

或者装在用面包切出的小杯子里，

[ænd; ənd] [fraɪd] [ɪn] [diːp] [fæt][fɔː(r); fə(r)] ['fɔːti] ['sekəndz; sɪ'kɒndz][tuː; tə] [braʊn] [ænd; ənd]['hɑːd(ə)n][ðə; ði]

and	fried	in	deep	fat	for	forty	seconds	to	brown	and	harden	the
和	油煎	在	深的	胖的	为了	四十	秒	到	棕色的	和	硬化	这

['sɜːfɪs] .

surface	.
表面	.

然后在深油中炸40秒，使表面变褐变硬。

['æpɪtaɪzə(r)] ['dresɪŋ]
APPETIZER **DRESSING**
开胃菜 敷料

开胃菜酱汁

[ɪm'pru:vd] [wɪð] [li:] & ['pɛrɪnz] - [sɔ:s]
Improved **with** **Lea** **&** **Perrins** **'** **Sauce**
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[ˌtu:'tu:] ['ti:spu:n,ful] [ɒv; əv] [li:] & ['pɛrɪnz] - [sɔ:s] .
2 **teaspoonfuls** **of** **Lea** **&** **Perrins** **'** **Sauce** **.**
2 茶匙 的 莉亚 & 佩林斯 - 酱 .

茶匙 Lea & Perrins 酱。

[fɔ:r] ['teibl,spu:nful] [ɒv; əv][tə'mɑ:təʊ]['kætsəp; 'kætsʌp] .
4 **tablespoonfuls** **of** **tomato** **catsup** **.**
4 汤匙 的 番茄 番茄酱 .

4 汤匙番茄酱。

[fɔ:(r); fə(r)] ['evri] [ˌɪndɪ'vɪdʒuəl] ['sɜ:vɪs] [dɪ'zaɪəd] , [ju:z][ðə; ði] [ə'bʌv] [prə'pɔ:ʃ(ə)nz] [ɒv; əv] [li:] & ['pɛrɪnz] -
For **every** **individual** **service** **desired** **,** **use** **the** **above** **proportions** **of** **Lea** **&** **Perrins** **'**
为了 每一个 个人 服务 想要的 , 使用 这 多于 比例 的 莉亚 & 佩林斯 -
[sɔ:s] [ænd; ənd][tə'mɑ:təʊ]['kætsəp; 'kætsʌp] .
Sauce **and** **tomato** **catsup** **.**
酱 和 番茄 番茄酱 .

对于每一种所需的酱料，请使用上述比例的李派林酱和番茄酱。

[ˌeɪ di: 'di:][ðə; ði] [li:] & ['pɛrɪnz] - [tu:; tə][ðə; ði]['kætsəp; 'kætsʌp] , [blend] [wel] , [ænd; ənd][pʊt][ɪn][ðə; ði]
Add **the** **Lea** **&** **Perrins** **'** **to** **the** **catsup** **,** **blend** **well** **,** **and** **put** **in** **the**
添加 这 莉亚 & 佩林斯 - 到 这 番茄酱 , 混合 出色地 , 和 放 在 这
[aɪs] - [bɒks][tu:; tə] [tʃɪl] .
ice **-** **box** **to** **chill** **.**
冰 - 盒子 到 寒意 .

将李派林唸汁加入番茄酱中，搅拌均匀，然后放入冰盒冷藏。

[pleɪs] [ðɪs] ['dresɪŋ] [ɪn][ə; eɪ] [tʃɪld] ['kɒkteɪl] ,
Place **this** **dressing** **in** **a** **chilled** **cocktail** **,**
地方 这 敷料 在 一个 冷藏 鸡尾酒 ,

将此调味汁加入冰镇鸡尾酒中，

['sʌndeɪ; 'sʌndi][ɔ:(r)]['ʌðə(r)] [glɑ:s] [ɪn][ðə; ði]['sentə(r)][ɒv; əv][ə; eɪ] [smɔ:l] [pleɪt] [ænd; ənd] [sɜ:v] [sə'raʊndɪŋ]
sundae **or** **other** **glass** **in** **the** **center** **of** **a** **small** **plate** **and** **serve** **surrounding**
圣代 或者 其他 玻璃 在 这 中心 的 一个 小的 盘子 和 服务 周围
[wɪð] [krɪsp] ['letɪs] [li:vz] [ɒn] [wɪtʃ] [tə'mɑ:təʊ] ,
with **crisp** **lettuce** **leaves** **on** **which** **tomato** **,**
和 脆 莴苣 树叶 在 哪个 番茄 ,

将圣代或其他玻璃制品放在小碟中央，周围环绕着爽脆的生菜叶，生菜叶上放上番茄。

['devld] [eg] , [ʃrɪmp] , [ˌsɑ:'di:n] [ɔ:(r)]['ʌðə(r)] [ə'træktɪv] ['dɪnə(r)] ['æpɪˌtaɪzəz] [hæv; həv] [bi:n] [ə'reɪndʒd]
devilled **egg** **,** **shrimp** **,** **sardine** **or** **other** **attractive** **dinner** **appetizers** **have** **been** **arranged**
魔鬼般的 蛋 , 虾 , 沙丁鱼 或者 其他 吸引人的 晚餐 开胃菜 有 到过 安排
.
:
.

已准备了魔鬼蛋、虾、沙丁鱼或其他诱人的晚餐开胃菜。

[ðə; ði] ['letɪs] [ænd; ənd] ['æpɪˌtaɪzəz] [ɑː(r); ə(r)] [dip] [ɪn][ðə; ði] ['dresɪŋ] [wɪð] [æn; ən]['ɔɪstə(r)] [fɔːk]

The	lettuce	and	appetizers	are	dipped	in	the	dressing	with	an	oyster	fork
这	莴苣	和	开胃菜	是	浸入	在	这	敷料	和	一个	牡蛎	叉

[ænd; ənd]['iːt(ə)n] . [[faɪv]]

and	eaten	.	[	5	]
和	吃	.	[	5	]

生菜和开胃菜用牡蛎叉蘸着酱汁吃。[5]

[tə'mɑːtəʊ] ['æpɪtaɪzə(r)]

TOMATO	APPETIZER
番茄	开胃菜

番茄开胃菜

[ɪm'pruːvd] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	with	Lea	&	Perrins	'	Sauce
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[wʌn][tə'mɑːtəʊ] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [fɔː(r); fə(r)] [tuː] ['sɜːvɪsɪz] .

One	tomato	may	be	used	for	two	services	.
一	番茄	可能	是	用过的	为了	二	服务	.

一个番茄可用于两种用途。

[pʊt][ðə; ði][tə'mɑːtəʊz][ɪn][ə; eɪ]['waɪə(r)]['streɪnə(r)][ænd; ənd] ['kwɪkli] [dɪp][ɪn][ænd; ənd][aʊt][ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ]

Put	the	tomatoes	in	a	wire	strainer	and	quickly	dip	in	and	out	of	boiling
放	这	西红柿	在	一个	金属丝	滤网	和	迅速地	蘸	在	和	出去	的	沸腾

['wɔːtə(r)] .

water	.
水	.

将西红柿放入金属网筛中，快速地在沸水中浸入和取出。

[pleɪs] [ɪ'miːdiətli] [ɪn][kəʊld]['wɔːtə(r)][ænd; ənd] [piːl] .

Place	immediately	in	cold	water	and	peel	.
地方	立即地	在	寒冷的	水	和	果皮	.

立即放入冷水中浸泡并剥皮。

[pleɪs] [ɒn][aɪs][tuː; tə] [tʃɪl] ['θʌrəli] .

Place	on	ice	to	chill	thoroughly	.
地方	在	冰	到	寒意	彻底	.

放在冰上彻底冷却。

[wen] ['redi] [tuː; tə] [sɜːv] , ['kwɔːtə(r)] [iːtʃ] [tə'mɑːtəʊ][ænd; ənd] [riː'kʌt] [iːtʃ] ['kwɔːtə(r)]['ɪntuː] [tuː] [ɔː(r)]

When	ready	to	serve	,	quarter	each	tomato	and	recut	each	quarter	into	two	or
什么时候	准备好	到	服务	,	四分之一	每个	番茄	和	重新剪辑	每个	四分之一	进入	二	或者

[θriː] [pɑːts] ,

three	parts	,
三	部分	,

食用前，将每个番茄切成四瓣，再将每瓣切成两到三块。

[dɪ'pendɪŋ] [ɒn][ðə; ði][saɪz] .

depending	on	the	size	.
取决于	在	这	尺寸	.

根据尺寸而定。

[ə'reɪndʒ] [ðiːz] [ɒn][krɪsp] ['letɪs] [liːvz] [ə'raʊnd][ə; eɪ] ['kɒkteɪl] , ['sʌndeɪ; 'sʌndi][ɔː(r)]['ʌðə(r)] [glɑːs]

Arrange	these	on	crisp	lettuce	leaves	around	a	cocktail	,	sundae	or	other	glass
安排	这些	在	脆	莴苣	树叶	大约	一个	鸡尾酒	,	圣代	或者	其他	玻璃

[kən'teɪnɪŋ] [ðə; ði]['æpɪtaɪzə(r)] ['dresɪŋ] .

containing	the	Appetizer	Dressing	.
包含	这	开胃菜	敷料	.

将这些食材摆放在清脆的生菜叶上，围绕着盛有开胃菜酱汁的鸡尾酒、圣代或其他玻璃杯。

[sɜːv] [wɪð] [æn; ən]['ɔɪstə(r)] [fɔːk] .
Serve with an oyster fork .
服务 和 一个 牡蛎 叉 .

配牡蛎叉食用。

[dɪp] [iːtʃ] [tə'mɑːtəʊ][ænd; ənd] [liːf] [ɪn][ðə; ði]['æpɪtaɪzə(r)] ['dresɪŋ] [dʒʌst][bɪ'fɔː(r)] ['iːtɪŋ] .
Dip each tomato and leaf in the Appetizer Dressing just before eating .
蘸 每个 番茄 和 叶子 在 这 开胃菜 敷料 只是 前 吃 .

食用前，将每个番茄和叶子蘸上开胃菜酱汁。

['devld] [eg] ['æpɪtaɪzə(r)]
DEVILLED EGG APPETIZER
魔鬼般的 蛋 开胃菜

魔鬼蛋开胃菜

[ɪm'pruːvd] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved with Lea & Perrins ' Sauce
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[juːz][wʌn][hɑːd] - [kʊkt] [eg] [fɔː(r); fə(r)] [iːtʃ] [ˌɪndɪ'vɪdʒuəl] ['sɜːvɪs] .
Use one hard - cooked egg for each individual service .
使用 一 难的 - 煮熟 蛋 为了 每个 个人 服务 .

每份餐食使用一个煮熟的鸡蛋。

[kʌt] [ðə; ði] [eg] [ɪn][hɑːf][ænd; ənd] [rɪ'muːv] [ðə; ði][jəʊk][tuː; tə][ə; eɪ] [bəʊl] .
Cut the egg in half and remove the yolk to a bowl .
切 这 蛋 在 一半 和 消除 这 蛋黄 到 一个 碗 .

将鸡蛋切成两半，取出蛋黄放入碗中。

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv]['greɪtɪd] [tʃiːz] ,
Add 1 tablespoonful of grated cheese ,
添加 1 一汤匙 的 磨碎的 奶酪 ,

加入1汤匙磨碎的奶酪，

[wʌn] / [fɔːr] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt][ænd; ənd][ə; eɪ][drɒp][ɒv; əv] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] [tuː; tə] [iːtʃ]
1 / 4 teaspoonful of salt and a drop of Lea & Perrins ' Sauce to each
1 / 4 一茶匙 的 盐 和 一个 降低 的 莉亚 & 佩林斯 - 酱 到 每个
[jəʊk] [ɒv; əv] [eg] .
yolk of egg .
蛋黄 的 蛋 .

每个蛋黄加入 1/4 茶匙盐和一滴李派林刈汁。

[kriːm] [ɔːl] [tə'geðə(r)] [ænd; ənd][riː'fɪl; 'riːfɪl] [eg] [waɪt] .
Cream all together and refill egg white .
奶油 全部 一起 和 补充装 蛋 白色的 .

将所有材料混合均匀，然后重新加入蛋清。

[kʌt] [iːtʃ] [eg] [hɑːf]['ɪntuː][fɔː(r)]['kwɔːtə(r)] ['piːsɪz] [ænd; ənd] [pleɪs] [ɒn] ['letɪs] [liːvz] .
Cut each egg half into four quarter pieces and place on lettuce leaves .
切 每个 蛋 一半 进入 四 四分之一 件 和 地方 在 莴苣 树叶 .

将每个半个鸡蛋切成四块，放在生菜叶上。

[ə'reɪndʒ] [ðə; ði]['æpɪtaɪzə(r)] ['dresɪŋ] [ɪn][ə; eɪ] [glɑːs] [ɪn]['sentə(r)][ɒv; əv] [pleɪt] .
Arrange the Appetizer Dressing in a glass in center of plate .
安排 这 开胃菜 敷料 在 一个 玻璃 在 中心 的 盘子 .

将开胃菜酱汁倒入玻璃杯中，置于盘子中央。

[sɜːv] [wɪð] ['ɔɪstə(r)] [fɔːk] .
Serve with oyster fork .
服务 和 牡蛎 叉 .

配牡蛎叉食用。

[biːt] [bɔːl] ['æpɪtaɪzə(r)]
BEET **BALL** **APPETIZER**
甜菜 球 开胃菜

甜菜根球开胃菜

[ɪm'pruːvd] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved **with** **Lea** **&** **Perrins** **'** **Sauce**
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[kʌt] [smɔːl] [bɔːlz] [frɒm; frəm] [ə; eɪ] [kʊkt] [biːt] [wɪð] [ə; eɪ] ['fænsi] [pə'teɪtəʊ] [bɔːl] ['kʌtə(r)] ,
Cut **small** **balls** **from** **a** **cooked** **beet** **with** **a** **fancy** **potato** **ball** **cutter** **,**
切 小的 球 从 一个 煮熟 甜菜 和 一个 想要 土豆 球 刀具 ,

用花式土豆球切割器从煮熟的甜菜根上切出小球，

[ɔː(r)] [kʌt] [ə; eɪ] [smɔːl] [biːt] ['ɪntuː] ['kwɔːtəz] [ænd; ənd] [riː'kʌt] [iːtʃ] ['kwɔːtə(r)] ['ɪntuː] ['suːtəb(ə)l] ['saɪzɪz] .
or **cut** **a** **small** **beet** **into** **quarters** **and** **recut** **each** **quarter** **into** **suitable** **sizes** **.**
或者 切 一个 小的 甜菜 进入 四分之一 和 重新剪辑 每个 四分之一 进入 合适的 尺寸 .

或者将小甜菜切成四份，再将每一份切成合适大小。

[pleɪs] [ðə; ðɪ] [kʌt] [biːts] [ɪn] [ə; eɪ] [bəʊl] [ænd; ənd] ['kʌvə(r)] [wɪð] ['vɪnɪgə(r)] .
Place **the** **cut** **beets** **in** **a** **bowl** **and** **cover** **with** **vinegar** **.**
地方 这 切 甜菜 在 一个 碗 和 覆盖 和 醋 .

将切好的甜菜根放入碗中，倒入醋没过甜菜根。

[tʃɪl] .
Chill **.**
寒意 .

寒意。

[wen] ['redi] [tuː; tə] [sɜːv] [dreɪn] [ɒf] ['vɪnɪgə(r)] [ænd; ənd] [rəʊl] [iːtʃ] [piːs] [ɒv; əv] [biːt] [ɪn] ['faɪnli] ['greɪtɪd]
When **ready** **to** **serve** **drain** **off** **vinegar** **and** **roll** **each** **piece** **of** **beet** **in** **finely** **grated**
什么时候 准备好 到 服务 流走 离开 醋 和 卷 每个 片 的 甜菜 在 精细地 磨碎的
[tʃiːz] .
cheese **.**
奶酪 .

食用前沥干醋，然后将每块甜菜根裹上细磨碎的奶酪。

[ə'reɪndʒ] [ɒn] ['letɪs] [wɪð] [ðə; ðɪ] ['æpɪtaɪzə(r)] ['dresɪŋ] [ɪn] [ə; eɪ] [glɑːs] [ɪn] [ðə; ðɪ] ['sentə(r)] [ɒv; əv] [ðə; ðɪ]
Arrange **on** **lettuce** **with** **the** **Appetizer** **Dressing** **in** **a** **glass** **in** **the** **center** **of** **the**
安排 在 莴苣 和 这 开胃菜 敷料 在 一个 玻璃 在 这 中心 的 这
[pleɪt] [ænd; ənd] [sɜːv] [wɪð] [æn; ən] ['ɔɪstə(r)] [fɔːk] .
plate **and** **serve** **with** **an** **oyster** **fork** **.**
盘子 和 服务 和 一个 牡蛎 叉 .

将生菜与盛在盘子中央玻璃杯中的开胃菜酱汁一起摆放在生菜上，并配上牡蛎叉即可食用。

[ˌsɑː'diːn] ['æpɪtaɪzə(r)]
SARDINE **APPETIZER**
沙丁鱼 开胃菜

沙丁鱼开胃菜

[ɪm'pruːvd] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved **with** **Lea** **&** **Perrins** **'** **Sauce**
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[kʌt] [lɑːdʒ] [kænd] [sɑː'diːnz] ['ɪntuː] ['piːsɪz] ['iːzəli] ['hændld] [wɪð] [æn; ən]['ɔɪstə(r)] [fɔːk] [ænd; ənd]

Cut	large	canned	sardines	into	pieces	easily	handled	with	an	oyster	fork	and
切	大的	罐装	沙丁鱼	进入	件	容易地	处理	和	一个	牡蛎	叉	和

[ə'reɪndʒ] [ɒn] ['letɪs] [wɪð] [ðə; ði]['æpɪtaɪzə(r)] ['dresɪŋ] [ɪn][ə; eɪ] [glɑːs] [ɪn][ðə; ði]['sentə(r)][ɒv; əv][ðə; ði]

arrange	on	lettuce	with	the	Appetizer	Dressing	in	a	glass	in	the	center	of	the
安排	在	莴苣	和	这	开胃菜	敷料	在	一个	玻璃	在	这	中心	的	这

[pleɪt] .

plate	.
盘子	.

将大罐沙丁鱼切成易于用牡蛎叉处理的小块，放在生菜上，并将开胃菜酱汁放在盘子中央的玻璃杯中。

[ʃrɪmp] ['æpɪtaɪzə(r)]

SHRIMP	APPETIZER
虾	开胃菜

虾仁开胃菜

[ɪm'pruːvd] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	with	Lea	&	Perrins	'	Sauce
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[ə'reɪndʒ] [smɔːl] [kænd] [ʃrɪmps] [ɒn] ['letɪs] [liːvz] ,

Arrange	small	canned	shrimps	on	lettuce	leaves	,
安排	小的	罐装	虾	在	莴苣	树叶	,

将小罐装虾仁摆放在生菜叶上，

[pleɪs] [ðə; ði]['æpɪtaɪzə(r)] ['dresɪŋ] [ɪn][ə; eɪ] [glɑːs] [æt; ət][wʌn][saɪd][ɔː(r)][ðə; ði]['sentə(r)][ɒv; əv][ðə; ði] [pleɪt]

place	the	Appetizer	Dressing	in	a	glass	at	one	side	or	the	center	of	the	plate
地方	这	开胃菜	敷料	在	一个	玻璃	在	一	边	或者	这	中心	的	这	盘子

[ænd; ənd] [sɜːv] [wɪð] [æn; ən]['ɔɪstə(r)] [fɔːk] .

and	serve	with	an	oyster	fork	.
和	服务	和	一个	牡蛎	叉	.

将开胃菜酱汁放在盘子一侧或中央的玻璃杯中，并配上牡蛎叉即可食用。

[dɪp] [iːtʃ] [ʃrɪmp] [ænd; ənd] [liːf] [ɪn][ðə; ði]['æpɪtaɪzə(r)] ['dresɪŋ] [dʒʌst][bɪ'fɔː(r)][ˌaɪ 'tiː][ɪz]['iːt(ə)n] .

Dip	each	shrimp	and	leaf	in	the	Appetizer	Dressing	just	before	it	is	eaten	.
蘸	每个	虾	和	叶子	在	这	开胃菜	敷料	只是	前	它	是	吃	.

食用前，将每只虾和每片叶子蘸上开胃菜酱汁。

['mʌʃrʊm] ['æpɪtaɪzə(r)]

MUSHROOM	APPETIZER
蘑菇	开胃菜

蘑菇开胃菜

[ɪm'pruːvd] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	with	Lea	&	Perrins	'	Sauce
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[rɪ'muːv] [ðə; ði] [stemz] [frɒm; frəm] [freʃ] ['mʌʃrʊmz] , [piːl] [ðə; ði][kæps][ænd; ənd] [kʊk] [ɪn] ['sləʊli]

Remove	the	stems	from	fresh	mushrooms	,	peel	the	caps	and	cook	in	slowly
消除	这	茎	从	新鲜的	蘑菇	,	果皮	这	帽子	和	厨师	在	缓慢地

['bɔɪlɪŋ] ,

boiling	,
沸腾	,

将新鲜蘑菇的根部去除，剥去菌盖，然后用小火慢煮。

['sɔːltɪd]['wɔːtə(r)][fɔː(r); fə(r)][ten][ɔː(r)] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] .

salted	water	for	ten	or	fifteen	minutes	.
咸的	水	为了	十	或者	十五	分钟	.

用盐水浸泡十分钟或十五分钟。

[ɪf] [kænd] ['mʌʃrʊmz] [ɑ:(r); ə(r)] [ju:st] , [dreɪn] , [rɪ'mu:v] [stemz] [ænd; ənd] [kʊk] ['sləʊli] [ɪn] ['freʃli]
If canned mushrooms are used , drain , remove stems and cook slowly in freshly
如果 罐装 蘑菇 是 用过的 , 流走 , 消除 茎 和 厨师 缓慢地 在 新鲜的
['bɔɪlɪŋ] ,
boiling ,
沸腾 ,

如果使用罐装蘑菇，沥干水分，去除蘑菇柄，然后在新鲜沸腾的水里慢煮。

['sɔ:ltɪd] ['wɔ:tə(r)] [fɔ:(r); fə(r)] [faɪv] ['mɪnɪts] .
salted water for five minutes .
咸的 水 为了 五 分钟 .

用盐水浸泡五分钟。

[dreɪn] [ðə; ði] ['mʌʃrʊmz] , [ku:l] [ænd; ənd] [pleɪs] [ɪn] [aɪs] [bɒks] [tu:; tə] [tʃɪl] .
Drain the mushrooms , cool and place in ice box to chill .
流走 这 蘑菇 , 凉爽的 和 地方 在 冰 盒子 到 寒意 .

将蘑菇沥干水分，冷却后放入冰盒冷藏。

[wen] ['redi] [tu:; tə] [sɜ:v] ,
When ready to serve ,
什么时候 准备好 到 服务 ,

准备上菜时，

[ə'reɪndʒ] [ðə; ði] ['mʌʃrʊmz] [ɒn] [krɪsp] ['letɪs] [li:vz] [ænd; ənd] [pleɪs] [ðə; ði] ['æpɪtaɪzə(r)] ['dresɪŋ] [ɪn]
arrange the mushrooms on crisp lettuce leaves and place the Appetizer Dressing in
安排 这 蘑菇 在 脆 莴苣 树叶 和 地方 这 开胃菜 敷料 在
[ə; eɪ] [glɑ:s] [ɪn] [ðə; ði] ['sentə(r)] [ɒv; əv] [ðə; ði] [pleɪt] .
a glass in the center of the plate .
一个 玻璃 在 这 中心 的 这 盘子 .

将蘑菇摆放在爽脆的生菜叶上，并将开胃菜酱汁放在盘子中央的玻璃杯中。

[sɜ:v] [wɪð] [æn; ən] ['ɔɪstə(r)] [fɔ:k] .
Serve with an oyster fork .
服务 和 一个 牡蛎 叉 .

配牡蛎叉食用。

[i:tʃ] ['mʌʃrʊm] [ænd; ənd] ['letɪs] [li:f] [ɑ:(r); ə(r)] [dip] [ɪn] [ðə; ði] ['dresɪŋ] [dʒʌst] [bɪ'fɔ:(r)] ['i:tɪŋ] .
Each mushroom and lettuce leaf are dipped in the dressing just before eating .
每个 蘑菇 和 莴苣 叶子 是 浸入 在 这 敷料 只是 前 吃 .

每朵蘑菇和每片生菜叶都要在食用前蘸上酱汁。

[li:] & ['pɛrɪnz] - [klæm] ['kɒkteɪl]
LEA & PERRINS ' CLAM COCKTAIL
地方教育局 & 佩林斯 - 蛤 鸡尾酒

利派林蛤蜊鸡尾酒

[ɪm'pru:vd] [wɪð] [li:] & ['pɛrɪnz] - [sɔ:s]
Improved with Lea & Perrins ' Sauce
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

- [klæmz] [wɪð] [əʊn] [dʒu:s] .
25 clams with own juice .
- 蛤蜊 和 自己的 汁 .

25个蛤蜊，带自带汁液。

[fɔ:r] ['kʌp,ful] [ɒv; əv] ['wɔ:tə(r)] .
4 cupfuls of water .
4 杯 的 水 .

4 杯水。

[θriː] [lɑːdʒ] [stɔːks] [ɒv; əv] ['seləri] .

3	large	stalks	of	celery	.
3	大的	茎	的	芹菜	.

3根大芹菜。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['wɔːtə(r)][ænd; ənd] ['seləri] [tuː; tə][ðə; ði][klæmz][ænd; ənd][dʒuːs][ænd; ənd][bɔɪl]['sev(ə)n]

Add	the	water	and	celery	to	the	clams	and	juice	and	boil	seven
添加	这	水	和	芹菜	到	这	蛤蜊	和	汁	和	熬	七

['mɪnɪts] .

minutes	.
分钟	.

将水和芹菜加入蛤蜊和汁液中，煮七分钟。

[streɪn] [θruː] [faɪn] [klɒθ] [ænd; ənd] [kuːl] .

Strain	through	fine	cloth	and	cool	.
拉紧	通过	美好的	布	和	凉爽的	.

用细布过滤，冷却。

[sɜːv] [ɪn] [kʌps] , ['ædɪŋ] [tuː; tə] [iːtʃ] [kʌp] [wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] .

Serve	in	cups	,	adding	to	each	cup	1	teaspoonful	of	Lea	&	Perrins	'	Sauce	.
服务	在	杯子	,	添加	到	每个	杯子	1	一茶匙	的	莉亚	&	佩林斯	-	酱	.

盛入杯中，每杯加入 1 茶匙李派林酱。

[nəʊt] . — [kænd] [ɔː(r)] ['bɒtld] [klæm]['buːjɒn; 'buːjõ] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [ɪn] [ðɪs] ['resəpi][ɪn] [pleɪs] [ɒv; əv]

NOTE	.	—	Canned	or	bottled	clam	bouillon	may	be	used	in	this	recipe	in	place	of
笔记	.	—	罐装	或者	瓶装	蛤	肉汤	可能	是	用过的	在	这	食谱	在	地方	的

[ðə; ði][klæmz] .

the	clams	.
这	蛤蜊	.

注意：本食谱中可以用罐装或瓶装蛤蜊汤代替蛤蜊。

[ɪn] [ðɪs] [keɪs] , [juːz]['əʊnli][ˌtuː'tuː]['kʌp,ful][ɒv; əv]['wɔːtə(r)][ænd; ənd][ˌtuː'tuː]['kʌp,ful][ɒv; əv][ðə; ði] [kænd]

In	this	case	,	use	only	2	cupfuls	of	water	and	2	cupfuls	of	the	canned
在	这	案件	,	使用	仅有的	2	杯	的	水	和	2	杯	的	这	罐装

[klæm]['buːjɒn; 'buːjõ] .

clam	bouillon	.
蛤	肉汤	.

在这种情况下，只需使用 2 杯水和 2 杯罐装蛤蜊浓汤即可。

['ɔɪstə(r)] [ɔː(r)] [klæm] ['æpɪtaɪzə(r)]

OYSTER	OR	CLAM	APPETIZER
牡蛎	或者	蛤	开胃菜

牡蛎或蛤蜊开胃菜

[ɪm'pruːvd] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	with	Lea	&	Perrins	'	Sauce
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[wen] ['ɔɪstə(r)z][ɔː(r)][klæmz][ɑː(r); ə(r)][tuː; tə][biː; bi] [sɜːvd] [ɒn][ðə; ði][hɑːf] [ʃel] ,

When	oysters	or	clams	are	to	be	served	on	the	half	shell	,
什么时候	牡蛎	或者	蛤蜊	是	到	是	服务	在	这	一半	壳	,

当牡蛎或蛤蜊要以半壳形式上桌时，

[pleɪs] [ðə; ði]['æpɪtaɪzə(r)] ['dresɪŋ] [ɪn][ə; eɪ] [smɔːl] [glɑːs] [ɪn][ðə; ði]['sentə(r)][ɒv; əv] [iːtʃ] [pleɪt] . [[sɪks]]

place	the	Appetizer	Dressing	in	a	small	glass	in	the	center	of	each	plate	.	[	6	]
地方	这	开胃菜	敷料	在	一个	小的	玻璃	在	这	中心	的	每个	盘子	.	[	6	]

将开胃菜酱汁放在每个盘子中央的小玻璃杯中。[6]

['dɪʃɪz] [ɪm'pruːvd] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] [ɒn][ðə; ði]['teɪb(ə)l]

Dishes	Improved	with	Lea	&	Perrins	'	Sauce	on	the	Table
菜肴	改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱	在	这	桌子

餐桌上摆上李派林酱汁，菜肴更添风味

[kəʊld] [miːts] [fɪʃ]
COLD **MEATS** **FISH**
寒冷的 肉类 鱼

冷肉 鱼

[ɪm'pruːvd] [baɪ] ['ædɪŋ] [ɪm'pruːvd] [baɪ] ['ædɪŋ]
Improved **by** **adding** **Improved** **by** **adding**
改进 经过 添加 改进 经过 添加

通过添加改进 通过添加改进

[liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] [æt; ət][ðə; ði]['teɪb(ə)l] .
Lea **&** **Perrins** **'** **Sauce** **at** **the** **table** **.**
莉亚 & 佩林斯 - 酱 在 这 桌子 .

桌上放着李派林唸汁。

[liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] [æt; ət][ðə; ði]['teɪb(ə)l] .
Lea **&** **Perrins** **'** **Sauce** **at** **the** **table** **.**
莉亚 & 佩林斯 - 酱 在 这 桌子 .

桌上放着李派林唸汁。

[kəʊld] [slaɪst] [biːf] .
Cold **Sliced** **Beef** **.**
寒冷的 切片 牛肉 .

冷切牛肉。

[fraɪd] [ʃæd]
Fried **Shad**
油煎 沙德

炸鲥鱼

[kəʊld] [slaɪst] [læm] . [ɔː(r)] ['eni] [fraɪd] [fɪʃ] .
Cold **Sliced** **Lamb** **.** **or** **any** **Fried** **Fish** **.**
寒冷的 切片 羊肉 . 或者 任何 油煎 鱼 .

凉拌羊肉片，或任何炸鱼。

[kəʊld] [slaɪst] ['mʌtn] .
Cold **Sliced** **Mutton** **.**
寒冷的 切片 羊肉 .

冷切羊肉。

[beɪkt] [fɪʃ] .
Baked **Fish** **.**
烘焙 鱼 .

烤鱼。

[kəʊld] [slaɪst] [viːl] .
Cold **Sliced** **Veal** **.**
寒冷的 切片 小牛肉 .

冷切小牛肉。

[plˈæŋkt] [fɪʃ] .
Planked **Fish** **.**
木板 鱼 .

烤鱼。

[kəʊld] [slaɪst] [pɔːk] .
Cold **Sliced** **Pork** **.**
寒冷的 切片 猪肉 .

凉拌猪肉片。

[bɔɪld] [fɪʃ] .
Boiled **Fish** **.**
煮沸 鱼 .

水煮鱼。

[kəʊld] [slaɪst] ['tʃɪkɪn] , ['tɜːki] [ɔː(r)] [geɪm] .
Cold **Sliced** **Chicken** **,** **Turkey** **or** **Game** **.**
寒冷的 切片 鸡 , 火鸡 或者 游戏 .

冷切鸡肉、火鸡肉或野味。

[brɔɪld] [fɪʃ] .
Broiled **Fish** **.**
烤制 鱼 .

烤鱼。

[hɒt] [miːts] [ʃel] [fɪʃ]
HOT **MEATS** **SHELL** **FISH**
热的 肉类 壳 鱼

热肉贝类

[ɪm'pruːvd] [baɪ] ['ædɪŋ] [ɪm'pruːvd] [baɪ] ['ædɪŋ]
Improved **by** **adding** **Improved** **by** **adding**
改进 经过 添加 改进 经过 添加

通过添加改进 通过添加改进

[liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] [æt; ət][ðə; ði]['teɪb(ə)l] .
Lea **&** **Perrins** **'** **Sauce** **at** **the** **table** **.**
莉亚 & 佩林斯 - 酱 在 这 桌子 .

桌上放着李派林喛汁。

[liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] [æt; ət][ðə; ði]['teɪb(ə)l] .
Lea **&** **Perrins** **'** **Sauce** **at** **the** **table** **.**
莉亚 & 佩林斯 - 酱 在 这 桌子 .

桌上放着李派林喛汁。

[steɪks] .
Steaks **.**
牛排 .

牛排。

['ɔɪstə(r)z] .
Oysters **.**
牡蛎 .

牡蛎。

[rəʊsts] .
Roasts **.**
烤肉 .

烤肉。

[klæmz] .
Clams **.**
蛤蜊 .

蛤蜊。

[læm] , ['mʌtn] [spft] - [ʃel] [kræbz] .
Lamb **,** **Mutton** **Soft** **-** **Shell** **Crabs** **.**
羊肉 , 羊肉 柔软的 - 壳 螃蟹 .

羊肉、软壳蟹。

[ænd; ənd] [pɔːk] [tʃɒps] .
and **Pork** **Chops** **.**
和 猪肉 排骨 .

还有猪排。

[bɔɪld] [kræbz] .
Boiled **Crabs** **.**
煮沸 螃蟹 .

煮螃蟹。

['devld] [kræbz] .
Devilled **Crabs** **.**
魔鬼般的 螃蟹 .

魔鬼蟹。

['lɒbstə(r)] .
Lobster **.**
龙虾 .

龙虾。

['sælədz] [eg] ['dɪʃɪz]
SALADS **EGG** **DISHES**
沙拉 蛋 菜肴

沙拉 鸡蛋料理

[ɪm'pru:vd] [baɪ] ['ædɪŋ] [ɪm'pru:vd] [baɪ] ['ædɪŋ]
Improved **by** **adding** **Improved** **by** **adding**
改进 经过 添加 改进 经过 添加

通过添加改进 通过添加改进

[li:] & ['pɛrɪnz] - [sɔ:s] [æt; ət][ðə; ði]['teɪb(ə)l] .
Lea **&** **Perrins** **'** **Sauce** **at** **the** **table** **.**
莉亚 & 佩林斯 - 酱 在 这 桌子 .

桌上放着李派林唸汁。

[li:] & ['pɛrɪnz] - [sɔ:s] [æt; ət][ðə; ði]['teɪb(ə)l] .
Lea **&** **Perrins** **'** **Sauce** **at** **the** **table** **.**
莉亚 & 佩林斯 - 酱 在 这 桌子 .

桌上放着李派林唸汁。

[eg] ['sæləd] .
Egg **Salad** **.**
蛋 沙拉 .

鸡蛋沙拉。

[sɒft] - [bɔɪld] [egz] .
Soft **-** **Boiled** **Eggs** **.**
柔软的 - 煮沸 鸡蛋 .

溏心蛋。

[tə'mɑ:təʊ]['sæləd] .
Tomato **Salad** **.**
番茄 沙拉 .

番茄沙拉。

[pəʊtʃt] [egz] .
Poached **Eggs** **.**
偷猎 鸡蛋 .

水煮蛋。

[fɪʃ] ['sæləd] .
Fish **Salad** **.**
鱼 沙拉 .

鱼肉沙拉。

[beɪkt] [egz] .
Baked **Eggs** **.**
烘焙 鸡蛋 .

烤鸡蛋。

['tʃɪkɪn] [ænd; ənd] ['vi:l] ['sælədz] .
Chicken **and** **Veal** **Salads** **.**
鸡 和 小牛肉 沙拉 .

鸡肉和小牛肉沙拉。

[fraɪd] [egz] .
Fried Eggs .
油煎 鸡蛋 .

煎蛋。

['ɒmləts] .
Omelets .
煎蛋卷 .

煎蛋卷。

[ˌsuː'fleɪz] . [['sɛvən]]
Soufflés . [7]
舒芙蕾 . [7]

舒芙蕾。[7]

['dresɪŋz] [ænd; ənd] ['greivi]
DRESSINGS AND GRAVIES
敷料 和 肉汁

调味汁和肉汁

[ɪm'pruːvd] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] [ɪn] [ðə; ði] ['kʊkɪŋ]
IMPROVED WITH LEA & PERRINS ' SAUCE IN THE COOKING
改进 和 地方教育局 & 佩林斯 - 酱 在 这 烹饪

烹饪过程中加入了李派林酱汁，味道更佳。

[ə'prəʊpriət] ['dresɪŋz] [ænd; ənd] ['greivi] [fɔː(r); fə(r)] ['dɪfrənt]
Appropriate Dressings and Gravies for Different
合适的 敷料 和 肉汁 为了 不同的

适合不同菜肴的调味汁和肉汁

[miːts] [ænd; ənd]['vedʒtəb(ə)lz]
Meats and Vegetables
肉类 和 蔬菜

肉类和蔬菜

[braʊn] ['dresɪŋz] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [sɜːvd] [wɪð]
BROWN DRESSINGS SHOULD BE SERVED WITH
棕色的 敷料 应该 是 服务 和

棕色酱汁应与.....一起食用

[braʊn] ['greɪvi] .
Brown Gravy .
棕色的 肉汁 .

棕色肉汁。

['rəʊstɪd] [miːts] , [kəʊld] [miːts] ,
Roasted Meats , Cold Meats ,
烤 肉类 , 寒冷的 肉类 ,

烤肉、冷肉、

[stjuːd] [miːts] , [tʃɒpt] [miːts] .
Stewed Meats , Chopped Meats .
炖 肉类 , 切碎 肉类 .

炖肉，碎肉。

['kriːəʊl] ['dresɪŋ] .
Creole Dressing .
克里奥尔语 敷料 .

克里奥尔风味酱汁。

['rəʊstɪd] [pɔːk] , [pɔːk] [tʃɒps] ,
Roasted Pork , Pork Chops ,
烤 猪肉 , 猪肉 排骨 ,

烤猪肉、猪排

[brɔɪld] [fɪʃ] , [krəu'kets] , [raɪs] .
Broiled Fish , Croquettes , Rice .
烤制 鱼 , 炸丸子 , 米 .

烤鱼、炸丸子、米饭。

['pɪkl] ['dresɪŋ] .
Pickle Dressing .
泡菜 敷料 .

腌菜酱。

[steɪk] , [fraɪd] ['lɪvə(r)] , [geɪm] .
Steak , Fried Liver , Game .
牛排 , 油煎 肝 , 游戏 .

牛排、炸肝、野味。

['dʒeli] ['dresɪŋ] .
Jelly Dressing .
果冻 敷料 .

果冻酱。

[rəʊst] ['tɜːki] , [dʌk] , [guːs] [ɔː(r)]
Roast Turkey , Duck , Goose or
烤 火鸡 , 鸭子 , 鹅 或者

烤火鸡、鸭、鹅或

['ʌðə(r)] [geɪm] .
other Game .
其他 游戏 .

其他游戏。

['mʌʃrʊm] ['dresɪŋ] .
Mushroom Dressing .
蘑菇 敷料 .

蘑菇酱。

[steɪk] , ['fɪlɪt] ['mɪnjɒn] , [tim'baːliz] ,
Steak , Fillet Mignon , Timbales ,
牛排 , 鱼片 米尼翁 , 定音鼓 ,

牛排、菲力牛排、Timbales、

[krəu'kets] , ['tʃɪkɪn] .
Croquettes , Chicken .
炸丸子 , 鸡 .

炸丸子，鸡肉。

['ɒlɪv] ['dresɪŋ] .
Olive Dressing .
橄榄 敷料 .

橄榄酱。

[steɪk] , [rəʊst] [dʌk] , [beɪkt]
Steak , Roast Duck , Baked
牛排 , 烤 鸭子 , 烘焙

牛排、烤鸭、烤肉

[fɪʃ] , [geɪm] , ['tʃɪkɪn] , ['ɒmləts] ,
Fish , Game , Chicken , Omelets ,
鱼 , 游戏 , 鸡 , 煎蛋卷 ,

鱼、野味、鸡肉、煎蛋卷

[krəu'kets] .
Croquettes .
炸丸子 .

炸丸子。

['ʌnjən] ['dresɪŋ] .
Onion **Dressing** **.**
洋葱 敷料 .

洋葱酱。

[steɪks] , [miːts] , [krəu'kets] ,
Steaks **,** **Meats** **,** **Croquettes** **,**
牛排 , 肉类 , 炸丸子 ,

牛排、肉类、炸丸子

[tʃɒpt] [miːts] .
Chopped **Meats** **.**
切碎 肉类 .

碎肉。

['spæniʃ] ['dresɪŋ] .
Spanish **Dressing** **.**
西班牙语 敷料 .

西班牙沙拉酱。

['ɒmləts] , [raɪs] , ['kɔːnmiːl] , [krəu'kets] ,
Omelets **,** **Rice** **,** **Cornmeal** **,** **Croquettes** **,**
煎蛋卷 , 米 , 玉米粉 , 炸丸子 ,

煎蛋卷、米饭、玉米粉、炸丸子

[fɪʃ] [keɪks] .
Fish **Cakes** **.**
鱼 蛋糕 .

鱼饼。

[tə'mɑːtəʊ] ['dresɪŋ] .
Tomato **Dressing** **.**
番茄 敷料 .

番茄酱。

[ˌmækə'rəʊni] , [raɪs] , [biːf] [steɪk] ,
Macaroni **,** **Rice** **,** **Beef** **Steak** **,**
通心粉 , 米 , 牛肉 牛排 ,

通心粉、米饭、牛排

[krəu'kets] , [fɪʃ] [keɪks] .
Croquettes **,** **Fish** **Cakes** **.**
炸丸子 , 鱼 蛋糕 .

炸丸子，鱼饼。

[waɪt] [stɒk] ['dresɪŋz] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [sɜːvd] [wɪð]
WHITE **STOCK** **DRESSINGS** **SHOULD** **BE** **SERVED** **WITH**
白色的 库存 敷料 应该 是 服务 和

白色汤汁应与……一起食用

['kɒliflaʊə(r)] ['dresɪŋ] .
Cauliflower **Dressing** **.**
菜花 敷料 .

花椰菜酱。

[bɔɪld] ['tʃɪkɪn] , ['tɜːki] [ɔː(r)]
Boiled **Chicken** **,** **Turkey** **or**
煮沸 鸡 , 火鸡 或者

水煮鸡肉、火鸡或

['ʌðə(r)] ['pəʊltri] .
other **Poultry** **.**
其他 家禽 .

其他家禽。

['seləri] ['dresɪŋ] .
Celery **Dressing** **.**
芹菜 敷料 .

芹菜酱。

[brɔɪld] [fɪʃ] , ['tʃɪkɪn] [ɔː(r)] ['tɜːki] .
Broiled **Fish** **,** **Chicken** **or** **Turkey** **.**
烤制 鱼 , 鸡 或者 火鸡 .

烤鱼、烤鸡或烤火鸡。

[tʃiːz] ['dresɪŋ] .
Cheese **Dressing** **.**
奶酪 敷料 .

奶酪酱。

[ˌmækə'rəʊni] , ['hɒmɪni] , [raɪs] , [fɪʃ] ,
Macaroni **,** **Hominy** **,** **Rice** **,** **Fish** **,**
通心粉 , 玉米粥 , 米 , 鱼 ,

通心粉、玉米粥、米饭、鱼

['vedʒtəb(ə)l] [krəu'kets] , ['kɒliflaʊə(r)] ,
Vegetable **Croquettes** **,** **Cauliflower** **,**
蔬菜 炸丸子 , 菜花 ,

蔬菜丸子，花椰菜，

[ə'spærəgəs] .
Asparagus **.**
芦笋 .

芦笋。

['ɔɪstə(r)] ['dresɪŋ] .
Oyster **Dressing** **.**
牡蛎 敷料 .

牡蛎酱汁。

[beɪkt] [fɪʃ] , [krəu'kets] ,
Baked **Fish** **,** **Croquettes** **,**
烘焙 鱼 , 炸丸子 ,

烤鱼、炸丸子、

['tʃɪkɪn] [ɔː(r)] [geɪm] .
Chicken **or** **Game** **.**
鸡 或者 游戏 .

鸡肉还是野味?

[drɔːn] ['bʌtə(r)] ['dresɪŋz] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [sɜːvd] [wɪð]
DRAWN **BUTTER** **DRESSINGS** **SHOULD** **BE** **SERVED** **WITH**
绘制 黄油 敷料 应该 是 服务 和

黄油酱汁应与.....一起食用

[pleɪn] ['bʌtə(r)] ['dresɪŋ] .
Plain **Butter** **Dressing** **.**
清楚的 黄油 敷料 .

原味黄油沙拉酱。

[fɪʃ] [ænd; ənd] [freʃ] ['vedʒtəb(ə)lz] .
Fish **and** **Fresh** **Vegetables** **.**
鱼 和 新鲜的 蔬菜 .

鱼类和新鲜蔬菜。

[eg] ['dresɪŋ] .
Egg **Dressing** **.**
蛋 敷料 .

鸡蛋调味汁。

[fɪʃ] [ɔː(r)]['vedʒtəb(ə)l] [krəu'kets] ,
Fish or Vegetable Croquettes ,
鱼 或者 蔬菜 炸丸子 ,

鱼肉或蔬菜炸丸子，

[ˌmækə'rəʊni] , [raɪs] .
Macaroni , Rice .
通心粉 , 米 .

通心粉，米饭。

['lemən] ['dresɪŋ] .
Lemon Dressing .
柠檬 敷料 .

柠檬酱。

[ʃæd] , [ʃæd] [rəʊ] [ænd; ənd]['ʌðə(r)]
Shad , Shad Roe and other
沙德 , 沙德 鱼子 和 其他

鲥鱼、鲥鱼卵及其他

[fɪʃ] .
Fish .
鱼 .

鱼。

[ˌmɪsə'leɪniəs] ['dresɪŋz] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [sɜːvd] [wɪð]
MISCELLANEOUS DRESSINGS SHOULD BE SERVED WITH
各种各样的 敷料 应该 是 服务 和

各种调味汁应与……一起食用

[beɪər'neɪz] ['dresɪŋ] .
Bearnaise Dressing .
贝亚恩斯 敷料 .

贝亚恩酱。

[steɪks] [ænd; ənd] [geɪm] .
Steaks and Game .
牛排 和 游戏 .

牛排和野味。

['meɪtrə] [diː] [həʊ'tel] ['dresɪŋ] .
Maître de Hotel Dressing .
师傅 德 酒店 敷料 .

酒店礼服主管。

[fɪʃ] , [bɔɪld] , [beɪkt] [ɔː(r)] [fraɪd] .
Fish , Boiled , Baked or Fried .
鱼 , 煮沸 , 烘焙 或者 油煎 .

鱼，水煮、烘烤或油炸。

[freʃ] ['vedʒtəb(ə)lz] .
Fresh Vegetables .
新鲜的 蔬菜 .

新鲜蔬菜。

[ˌhɒlən'deɪz] ['dresɪŋ] .
Hollandaise Dressing .
荷兰酱 敷料 .

荷兰酱汁。

[fɪʃ] , [ə'spærəgəs] [ænd; ənd] ['kɒlɪflaʊə(r)] .
Fish , Asparagus and Cauliflower .
鱼 , 芦笋 和 菜花 .

鱼、芦笋和花椰菜。

[mɪnt] ['dresɪŋ] .
Mint **Dressing** **.**
薄荷 敷料 .

薄荷酱。

[læm] [ænd; ənd][kəʊld] [miːts] . [[eit]]
Lamb **and** **Cold** **Meats** **.** **[** **8** **]**
羊肉 和 寒冷的 肉类 . [8]

羊肉和冷肉。[8]

['tʃæptə(r)] [ˌaɪ 'aɪ]
CHAPTER **II**
章 二

第二章

[haʊ] [tuː; tə] [ɪm'pruːv] ['dresɪŋz] [ænd; ənd] ['greivi] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
HOW **TO** **IMPROVE** **DRESSINGS** **AND** **GRAVIES** **WITH** **LEA** **&** **PERRINS** **'** **SAUCE**
如何 到 提升 敷料 和 肉汁 和 地方教育局 & 佩林斯 - 酱

如何用李派林酱汁提升沙拉酱和肉汁的风味

['ɑːftə(r)][ɔːl] , [ðeə(r)][ɑː(r); ə(r)]['əʊnli][ə; eɪ]['sɜːt(ə)n]['nʌmbə(r)][ɒv; əv] [miːts] [ænd; ənd] ['fɪʃɪz] — [ænd; ənd]
After **all** **,** **there** **are** **only** **a** **certain** **number** **of** **meats** **and** **fishes** **—** **and**
后 全部 , 那里 是 仅有的 一个 肯定 数字 的 肉类 和 鱼 — 和
[ə; eɪ] ['taɪəsəmli] [smɔːl] ['nʌmbə(r)] ,
a **tiresomely** **small** **number** **,**
一个 令人厌烦地 小的 数字 ,

毕竟，肉类和鱼类的种类就那么多——而且数量少得令人厌烦。

[tuː] , [wiː; wi]['ɒf(ə)n] [θɪŋk] .
too **,** **we** **often** **think** **.**
也 , 我们 经常 思考 .

我们常常这样想。

[bʌt; bət][ðə; ði] [θɪŋ] [ðæt] [meɪks] [ðem; ðəm] [siːm] [mɔː(r)]['veərid] — [ðə; ði] ['dɪfrənt] ['fiːtʃə(r)] [ɒv; əv]
But **the** **thing** **that** **makes** **them** **seem** **more** **varied** **—** **the** **different** **feature** **of**
但 这 事物 那 制作 他们 似乎 更多的 多种多样 — 这 不同的 特征 的
[iːtʃ] [ɪz][ðə; ði] ['dresɪŋ] [ɔː(r)]['greɪvi] [ðæt] [ɪz] [sɜːvd] [wɪð] [ðem; ðəm] — [ðə; ði] ['dresɪŋ] [wɪtʃ] [ɪz]
each **is** **the** **dressing** **or** **gravy** **that** **is** **served** **with** **them** **—** **the** **dressing** **which** **is**
每个 是 这 敷料 或者 肉汁 那 是 服务 和 他们 — 这 敷料 哪个 是
[meɪd] [θruː] [ðə; ði][ɪ'nɪmɪtəb(ə)l]['fleɪvə(r)][ɒv; əv] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] ,
made **through** **the** **inimitable** **flavor** **of** **Lea** **&** **Perrins** **'** **Sauce** **,**
制成 通过 这 无比 味道 的 莉亚 & 佩林斯 - 酱 ,

但使它们看起来更加多样化的，每道菜的不同之处在于搭配的酱汁或肉汁——这种酱汁是用李派林酱汁独特的风味制成的。

[ə; eɪ] [dɪ'stɪŋgwɪʃɪŋ] [ə'dɪʃ(ə)n] [tuː; tə][ðə; ði] [dɪʃ] .
a **distinguishing** **addition** **to** **the** **dish** **.**
一个 区别 添加 到 这 盘子 .

为这道菜增添了独特的风味。

[ðə; ði][zest] , [ðə; ði] ['piːkənsi] ,
The **zest** **,** **the** **piquancy** **,**
这 热情 , 这 辣味 ,

热情，辛辣，

[ðə; ði] [kiːn] [edʒ] [wɪtʃ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] [gɪvz] [tuː; tə][ə; eɪ] ['dresɪŋ] [ɔː(r)]['greɪvi][hæz; həz]

the	keen	edge	which	Lea	&	Perrins	'	Sauce	gives	to	a	dressing	or	gravy	has
这	敏锐的	边缘	哪个	莉亚	&	佩林斯	-	酱	给予	到	一个	敷料	或者	肉汁	有

[lɒŋ] [biːn] [nəʊn] [ænd; ənd] [juːst] [tuː; tə] [əd'vɑːntɪdʒ] [baɪ][ðə; ði] [haɪ] - ['sæləɹɪd] [ʃefs] [ɒv; əv]['aʊə(r)]

long	been	known	and	used	to	advantage	by	the	high	-	salaried	chefs	of	our
长的	到过	已知	和	用过的	到	优势	经过	这	高的	-	领薪水	厨师	的	我们的

[lʌg'ʒʊəriəs] ['restrɒnts] [ænd; ənd][həʊ'telz] .

luxurious	restaurants	and	hotels	.
豪华	餐厅	和	酒店	.

李派林酱汁能为沙拉酱或肉汁增添独特的风味，这一点早已被我们豪华餐厅和酒店的高薪厨师们所熟知并加以利用。

[ænd; ənd] [naʊ] [ðæt] [ðə; ði] [ʃɛfs] ['siːkrət][ɪz] [nəʊn] ,

And	now	that	the	chef's	secret	is	known	,
和	现在	那	这	厨师的	秘密	是	已知	,

现在厨师的秘密已经公开了，

['evri] ['həʊmmeɪkə(r)][hæz; həz][æt; ət][hɜː(r); hə(r)] ['fɪŋgəz] - [endz][ðə; ði]['beɪsɪk] ['nɒlɪdʒ] [fɔː(r); fə(r)]

every	homemaker	has	at	her	fingers	'	ends	the	basic	knowledge	for
每一个	家庭主妇	有	在	她	手指	-	结束	这	基本的	知识	为了

[kriː'eɪtɪŋ] [frɒm; frəm][wʌn][ɔː(r)] [tuː] ['resəpɪz][æn; ən] ['ɪnfɪnət] [və'raɪəti][ɒv; əv] [rɪtʃ] ,

creating	from	one	or	two	recipes	an	infinite	variety	of	rich	,
创建	从	一	或者	二	食谱	一个	无限	种类	的	富有的	,

每个家庭主妇都掌握着基本的烹饪知识，能够根据一两个食谱做出无穷无尽的美味佳肴。

[dɪ'lɪʃəs] ['dresɪŋz] [ðæt] [wɪl] [træns'fɔːm] [ðə; ði] ['pleɪnɪst] [fuːd] [ænd; ənd] [meɪk] [ðə; ði] ['sɪmplɪst] [həʊm]

delicious	dressings	that	will	transform	the	plainest	food	and	make	the	simplest	home
可口的	敷料	那	将要	转换	这	最朴素的	食物	和	制作	这	最简单的	家

[miːl] [æn; ən] ['æpɪtaɪzɪŋ] [rɪ'pɑːst] .

meal	an	appetizing	repast	.
一顿饭	一个	令人垂涎的	餐饮	.

美味的调味汁，能让最普通的食物焕然一新，让最简单的家常菜变成令人垂涎的佳肴。

[fuːdz] [ðæt] [ɑː(r); ə(r)] [tuː] [draɪ][kæn; kən][biː; bi] [betə] [wɪð] [ə; eɪ] [θɪn] ['dresɪŋ] — [ɪn'hɑːnst] [baɪ]

Foods	that	are	too	dry	can	be	bettered	with	a	thin	dressing	—	enhanced	by
食物	那	是	也	干燥	能	是	改进	和	一个	薄的	敷料	—	增强型	经过

[ðə; ði] [ə'dɪʃ(ə)n] [ɒv; əv] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] ;

the	addition	of	Lea	&	Perrins	'	Sauce	;
这	添加	的	莉亚	&	佩林斯	-	酱	;

太干的食物可以用稀薄的酱汁来改善口感——加入李派林酱汁后味道更佳；

[fɔː(r); fə(r)][mɔː(r)] [mɔɪst] [fuːdz] [ə; eɪ] [θɪkə] ['greɪvi] , ['ɔːlsəʊ] ['siːz(ə)nd] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] ,

for	more	moist	foods	a	thicker	gravy	,	also	seasoned	with	Lea	&	Perrins	'	Sauce	,
为了	更多的	潮湿	食物	一个	较厚	肉汁	,	还	经验丰富的	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱	,

[ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['ædɪd] .

should	be	added	.
应该	是	额外	.

对于水分较多的食物，应该加入更浓稠的肉汁，并用李派林酱汁调味。

[pleɪn] ['dɪʃɪz] [meɪ] [biː; bi] [ɪm'belɪʃt] , [rɪtʃ] ['dɪʃɪz] " [təʊnd] [daʊn] " [wɪð] [kən'trɑːstɪŋ] ['fleɪvəz] .

Plain	dishes	may	be	embellished	,	rich	dishes	"	toned	down	"	with	contrasting	flavors	.
清楚的	菜肴	可能	是	修饰过的	,	富有的	菜肴	"	色调	向下	"	和	对比	口味	.

清淡的菜肴可以加以装饰，浓郁的菜肴可以用对比鲜明的口味来"中和"。

[bʌt; bət] ['weðə(r)] [ðə; ði] ['dresɪŋ] [biː; bi] [θɪk] [ɔː(r)] [θɪn] , [maɪld][ɔː(r)] [rɪtʃ] ,

But	whether	the	dressing	be	thick	or	thin	,	mild	or	rich	,
但	无论	这	敷料	是	厚的	或者	薄的	,	温和的	或者	富有的	,

但无论酱汁浓稠还是稀薄，味道清淡还是浓郁，

[ðə; ði] [ə'dɪʃ(ə)n] [ɒv; əv] [li:] & ['pɛrɪnz] - [sɔ:s] [ɪm'pru:vz] [bɪ'jɒnd] [jɔ:(r); jə(r)][ˌekspek'teɪʃ(ə)n][ðə; ði]['resəpi]
the **addition** **of** **Lea** **&** **Perrins** **'** **Sauce** **improves** **beyond** **your** **expectation** **the** **recipe**
这 添加 的 莉亚 & 佩林斯 - 酱 改善 超过 你的 期待 这 食谱
[weər'ɪn] [ˌaɪ 'ti:][ɪz] [ju:st] .
wherein **it** **is** **used** **.**
其中 它 是 用过的 .

加入李派林酱汁后，菜肴的美味程度会超出你的预期。

[ɪts]['fleɪvə(r)] ['kænɒt] [bi:; bi]['ɪmɪteɪtɪd] , [ænd; ənd][ˌaɪ 'ti:][hæz; həz]['nevə(r)] [bi:n] ['i:kwəld] .
Its **flavor** **cannot** **be** **imitated** **,** **and** **it** **has** **never** **been** **equalled** **.**
它是 味道 不能 是 模仿 , 和 它 有 绝不 到过 等于 .

它的味道无法模仿，也从未被超越。

[ˌaɪ 'ti:][ɪz][ðə; ði][ə'rɪdʒən(ə)l] ['wʊstəʃə(r)] — [ænd; ənd][ðə; ði]['əʊnli][ɔ:l] - ['pɜ:fɪkt] ['si:zənɪŋ] .
It **is** **the** **original** **Worcestershire** **—** **and** **the** **only** **all** **-** **perfect** **seasoning** **.**
它 是 这 原来的 伍斯特郡 — 和 这 仅有的 全部 - 完美的 调料 .

这是正宗的伍斯特郡酱——也是唯一完美的调味料。

[li:] & ['pɛrɪnz] [ɑ:(r); ə(r)][ðə; ði][səʊl][ˌmænju'fæktʃərəz][ɒv; əv][ðə; ði][ə'rɪdʒən(ə)l] ['wʊstəʃə(r)] [sɔ:s] .
Lea **&** **Perrins** **are** **the** **sole** **manufacturers** **of** **the** **Original** **Worcestershire** **Sauce** **.**
莉亚 & 佩林斯 是 这 唯一 制造商 的 这 原来的 伍斯特郡 酱 .

李派林是原味伍斯特沙司的唯一生产商。

[bi:; bi][ʃʊə(r)][tu:; tə][ˌeɪ di: 'di:] [li:] & ['pɛrɪnz] - [sɔ:s] [tu:; tə][ɔ:l]['resəpɪz] .
Be **sure** **to** **add** **Lea** **&** **Perrins** **'** **Sauce** **to** **all** **recipes** **.**
是 当然 到 添加 莉亚 & 佩林斯 - 酱 到 全部 食谱 .

所有食谱中务必加入李派林嗳汁。

['dɪfrənt] [kaɪndz][ɒv; əv] ['dresɪŋz]
DIFFERENT **KINDS** **OF** **DRESSINGS**
不同的 种类 的 敷料

不同类型的敷料

[ðeə(r)] [ɑ:(r); ə(r)] [tu:] [bɪg] ['klɑ:sɪz] [ɒv; əv] ['dresɪŋz] , [braʊn] [ænd; ənd] [waɪt] .
There **are** **two** **big** **classes** **of** **dressings** **,** **brown** **and** **white** **.**
那里 是 二 大的 课程 的 敷料 , 棕色的 和 白色的 .

调味料主要分为两大类：棕色调味料和白色调味料。

[ðə; ði] [braʊn] ['dresɪŋz] [ɑ:(r); ə(r)]['ju:ʒuəli; 'ju:ʒəli] [meɪd] [wɪð] [mi:t] [dʒu:s][ɔ:(r)]['ekstrækts; ɪk'strækts]
The **brown** **dressings** **are** **usually** **made** **with** **meat** **juices** **or** **extracts**
这 棕色的 敷料 是 通常 制成 和 肉 果汁 或者 提取物
[nəʊn] [æz; əz] " [stɒk] ,
known **as** **"** **stock** **,**
已知 作为 " 库存 ,

棕色酱汁通常是用肉汁或肉汁提取物（称为"肉汤"）制成的，

" [ɔ:(r)][baɪ][fɜ:st] ['braʊnɪŋ] [ðə; ði]['flaʊə(r)] [wɪtʃ] [ɪz] [ju:st] [tu:; tə] ['θɪkən] [ðem; ðəm] .
" **or** **by** **first** **browning** **the** **flour** **which** **is** **used** **to** **thicken** **them** **.**
" 或者 经过 第一的 褐变 这 面粉 哪个 是 用过的 到 加厚 他们 .

或者先将用来增稠的面粉炒至棕色。

[ðə; ði] [waɪt] [ɔ:(r)] [kri:m] ['dresɪŋz] [ɑ:(r); ə(r)] [meɪd] [wɪð] [waɪt] [stɒk] , [ðə; ði]['wɔ:tə(r)][ɪn] [wɪtʃ]
The **white** **or** **cream** **dressings** **are** **made** **with** **white** **stock** **,** **the** **water** **in** **which**
这 白色的 或者 奶油 敷料 是 制成 和 白色的 库存 , 这 水 在 哪个
['vedʒtəb(ə)lz] ,
vegetables **,**
蔬菜 ,

白色或奶油色的沙拉酱是用白汤制成的，也就是煮蔬菜的水。

['ʌnjən]	,	['seləri]	,	[raɪs]	,	['tʃɪkɪn]	[ɔː(r)]	['mʌtn]	[hæv; həv]	[biːn]	[kʊkt]	,	[mɪlk]	[ɔː(r)]	[kriːm]	[æz; əz]	[ðə; ði]
onion	**,**	**celery**	**,**	**rice**	**,**	**chicken**	**or**	**mutton**	**have**	**been**	**cooked**	**,**	**milk**	**or**	**cream**	**as**	**the**
洋葱	,	芹菜	,	米	,	鸡	或者	羊肉	有	到过	煮熟	,	牛奶	或者	奶油	作为	这

['lɪkwɪd]	[ɪn'griːdiənt]	,
liquid	**ingredient**	**,**
液体	成分	,

洋葱、芹菜、米饭、鸡肉或羊肉已煮熟，液体成分为牛奶或奶油。

[ænd; ənd]	['θɪkənd]	[wɪð]	[waɪt]	['flaʊə(r)]	.
and	**thickened**	**with**	**white**	**flour**	**.**
和	增稠	和	白色的	面粉	.

并用白面粉勾芡。

[ðə; ði]	[braʊn]	['dresɪŋz]	[ɑː(r); ə(r)][mɔː(r)]	['friːkwəntli]	[sɜːvd]	[wɪð]	[miːts]	,	['pəʊltri]	[ænd; ənd]	[geɪm]	,
The	**brown**	**dressings**	**are**	**more**	**frequently**	**served**	**with**	**meats**	**,**	**poultry**	**and**	**game**	**,**
这	棕色的	敷料	是	更多的	频繁地	服务	和	肉类	,	家禽	和	游戏	,

棕色酱汁通常与肉类、家禽和野味一起食用。

[ðə; ði]	[waɪt]	[ɔː(r)]	[kriːm]	['dresɪŋz]	[wɪð]	[fɪʃ]	[ænd; ənd]	['vedʒtəb(ə)lz]	.
the	**white**	**or**	**cream**	**dressings**	**with**	**fish**	**and**	**vegetables**	**.**
这	白色的	或者	奶油	敷料	和	鱼	和	蔬菜	.

鱼和蔬菜佐以白色或奶油色酱汁。

['dresɪŋz]	[ɑː(r); ə(r)]['ɔːlsəʊ]	[nemd]	[baɪ][ðə; ði]	[meɪn]	[ɪn'griːdiənt]	[frɒm; frəm]	[wɪtʃ]	[ðeɪ]	[geɪn]	[ðeə(r)]
Dressings	**are**	**also**	**named**	**by**	**the**	**main**	**ingredient**	**from**	**which**	**they**	**gain**	**their**
敷料	是	还	命名	经过	这	主要的	成分	从	哪个	他们	获得	他们的

['fleɪvə(r)]	,
flavor	**,**
味道	,

调味料也以其主要风味来源的成分命名。

[æz; əz]	['mʌʃrʊm]	['dresɪŋ]	,	[tə'mɑːtəʊ]	['dresɪŋ]	,	[mɪnt]	['dresɪŋ]	,	[tʃiːz]	['dresɪŋ]	.
as	**Mushroom**	**Dressing**	**,**	**Tomato**	**Dressing**	**,**	**Mint**	**Dressing**	**,**	**Cheese**	**Dressing**	**.**
作为	蘑菇	敷料	,	番茄	敷料	,	薄荷	敷料	,	奶酪	敷料	.

例如蘑菇酱、番茄酱、薄荷酱、奶酪酱。

['ʌðə(r)]	['dresɪŋz]	[ɑː(r); ə(r)]	['klæsɪfaɪd]	[baɪ][ðə; ði]	[ɪn'griːdiənt]	[wɪð]	[wɪtʃ]	[ðeɪ]	[ɑː(r); ə(r)]	['θɪkənd]	,
Other	**dressings**	**are**	**classified**	**by**	**the**	**ingredient**	**with**	**which**	**they**	**are**	**thickened**	**,**
其他	敷料	是	分类	经过	这	成分	和	哪个	他们	是	增稠	,

[æz; əz]	['flaʊə(r)]	[ænd; ənd]	['bʌtə(r)]	['dresɪŋz]	,
as	**Flour**	**and**	**Butter**	**Dressings**	**,**
作为	面粉	和	黄油	敷料	,

其他调味汁则根据其增稠成分进行分类，例如面粉调味汁和黄油调味汁。

['kɔːnstɑːtʃ]	['dresɪŋz]	,	[eg]	['dresɪŋz]	[ænd; ənd]	[drɔːn]	['bʌtə(r)]	['dresɪŋz]	.	[	[naɪn]	]
Cornstarch	**Dressings**	**,**	**Egg**	**Dressings**	**and**	**Drawn**	**Butter**	**Dressings**	**.**	**[**	**9**	**]**
玉米淀粉	敷料	,	蛋	敷料	和	绘制	黄油	敷料	.	[	9	]

玉米淀粉酱、鸡蛋酱和黄油酱。[9]

[haʊ]	[ænd; ənd]	[wen]	[tuː; tə]	['siːz(ə)n]	['dresɪŋz]	[wɪð]	[liː]	&	['pɛrɪnz]	-	[sɔːs]
HOW	**AND**	**WHEN**	**TO**	**SEASON**	**DRESSINGS**	**WITH**	**LEA**	**&**	**PERRINS**	**'**	**SAUCE**
如何	和	什么时候	到	季节	敷料	和	地方教育局	&	佩林斯	-	酱

如何以及何时用李派林酱汁调味沙拉酱

[tuː; tə]	[prə'kjʊə(r)]	[ðə; ði]	[fʊl]	[zest]	,
To	**procure**	**the**	**full**	**zest**	**,**
到	采购	这	满的	热情	,

为了充分发挥其功效，

['piːkənsi]	[ænd; ənd]	['fleɪvə(r)]	[ɒv; əv]	[liː]	&	['pɛrɪnz]	-	[sɔːs]	[ɪn]	['siːzənɪŋ]	['eni]	['dresɪŋ]	[ɔː(r)]	['greɪvi]	,
piquancy	**and**	**flavor**	**of**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**	**in**	**seasoning**	**any**	**dressing**	**or**	**gravy**	**,**
辣味	和	味道	的	莉亚	&	佩林斯	-	酱	在	调料	任何	敷料	或者	肉汁	,

李派林酱的辛辣风味可用于调味任何沙拉酱或肉汁。

[juː; jʊ][mʌst; məst][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] [dʒʌst][bɪ'fɔː(r)] [rɪ'muːvɪŋ] [ðə; ði] ['dresɪŋ]

you	must	add	the	Lea	&	Perrins	'	Sauce	just	before	removing	the	dressing
你	必须	添加	这	莉亚	&	佩林斯	-	酱	只是	前	移除	这	敷料

[frɒm; frəm][ðə; ði]['faɪə(r)] .

from	the	fire	.
从	这	火	.

必须在将调味汁从火上移开之前加入李派林酱。

[ɪf] [ðə; ði] ['dresɪŋ] [mʌst; məst][stænd][fɔː(r); fə(r)]['eni][leŋkθ; leŋθ][ɒv; əv][taɪm] ,

If	the	dressing	must	stand	for	any	length	of	time	,
如果	这	敷料	必须	站立	为了	任何	长度	的	时间	,

如果需要将敷料放置一段时间，

[duː; də][nɒt][ˌeɪ diː 'diː] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] [ʌn'tɪl][dʒʌst][bɪ'fɔː(r)] ['sɜːvɪŋ] [taɪm] .

do	not	add	Lea	&	Perrins	'	Sauce	until	just	before	serving	time	.
做	不是	添加	莉亚	&	佩林斯	-	酱	直到	只是	前	服务	时间	.

上菜前再加入李派林酱。

[ðə; ði] [prə'pɔːʃ(ə)n] [ɒv; əv] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] [tuː; tə][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə] [miːt] ['dresɪŋz] [ænd; ənd]

The	proportion	of	Lea	&	Perrins	'	Sauce	to	add	to	meat	dressings	and
这	部分	的	莉亚	&	佩林斯	-	酱	到	添加	到	肉	敷料	和

['greivi] [ɪz] ,

gravies	is	,
肉汁	是	,

添加到肉类调味汁和肉汁中的李派林酱汁的比例为：

[fɔː(r); fə(r)][æn; ən]['ævərɪdʒ] [teɪst] , [ə'baʊt] [tuː] ['tiːspuːn,ful] [ɒv; əv] [liː] & ['pɛrɪnz] - [tuː; tə] ['evri]

for	an	average	taste	,	about	two	teaspoonfuls	of	Lea	&	Perrins	'	to	every
为了	一个	平均的	品尝	,	关于	二	茶匙	的	莉亚	&	佩林斯	-	到	每一个

['kʌpfʊl][ɒv; əv] ['dresɪŋ] .

cupful	of	dressing	.
一杯	的	敷料	.

对于一般口味，每杯沙拉酱中加入约两茶匙李派林唸汁。

[tuː; tə] ['delɪkət] [waɪt] [stɒk] ['dresɪŋz] [ænd; ənd]['vedʒtəb(ə)l] ['sɔːsɪz] , [ɪn] [wɪtʃ] [ðə; ði]['fleɪvə(r)][ɒv; əv]

To	delicate	white	stock	dressings	and	vegetable	sauces	,	in	which	the	flavor	of
到	精美的	白色的	库存	敷料	和	蔬菜	酱汁	,	在	哪个	这	味道	的

[ðə; ði]['vedʒtəb(ə)l][ʃʊd; ʃəd] ['dɒmɪneɪt] ,

the	vegetable	should	dominate	,
这	蔬菜	应该	支配	,

清淡的白色高汤调味汁和蔬菜酱汁，其中蔬菜的风味应该占据主导地位。

[juːz][wʌn] - [hɑːf][ɒv; əv][ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] [tuː; tə] ['evri] ['kʌpfʊl][ɒv; əv]

use	one	-	half	of	a	teaspoonful	of	Lea	&	Perrins	'	Sauce	to	every	cupful	of
使用	一	-	一半	的	一个	一茶匙	的	莉亚	&	佩林斯	-	酱	到	每一个	一杯	的

['dresɪŋ] .

dressing	.
敷料	.

每杯沙拉酱中加入半茶匙李派林酱。

[wen] [sʌtʃ] ['vedʒtəb(ə)lz][æz; əz]['ʌnjən] , [beɪ] [liːf] ,

When	such	vegetables	as	onion	,	bay	leaf	,
什么时候	这样的	蔬菜	作为	洋葱	,	湾	叶子	,

当洋葱、月桂叶等蔬菜.....

['kærəts][ɔː(r)]['ʌðə(r)] ['haɪli] ['siːz(ə)nd] ['vedʒtəb(ə)lz][ɑː(r); ə(r)] [juːst] [ɪn][ə; eɪ] [sɔːs] ,

carrots	or	other	highly	seasoned	vegetables	are	used	in	a	sauce	,
胡萝卜	或者	其他	高度	经验丰富的	蔬菜	是	用过的	在	一个	酱	,

胡萝卜或其他味道浓郁的蔬菜常用于制作酱汁。

[ðeɪ] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [kʊkt] [ɪn][ðə; ði]['bʌtə(r)][ɔː(r)][fæt] [wɪð] [wɪtʃ] [ðə; ði] [sɔːs] [ɪz] [meɪd] [bɪ'fɔː(r)]

they	should	be	cooked	in	the	butter	or	fat	with	which	the	sauce	is	made	before
他们	应该	是	煮熟	在	这	黄油	或者	胖的	和	哪个	这	酱	是	制成	前

[ðə; ði]['lɪkwɪd][ɪz] ['ædɪd] .

the	liquid	is	added	.
这	液体	是	额外	.

应该先用制作酱汁的黄油或油脂将它们炒熟，然后再加入液体。

[bʌt; bət] [ɪf] [ðə; ði]['vedʒtəb(ə)l] [wɪtʃ] [ɪz] [juːst] [ɪn][ðə; ði] ['dresɪŋ] [ɪz][tuː; tə][biː; bi] [rɪ'teɪnd] [ɪn][ðə; ði]

But	if	the	vegetable	which	is	used	in	the	dressing	is	to	be	retained	in	the
但	如果	这	蔬菜	哪个	是	用过的	在	这	敷料	是	到	是	保留	在	这

[sɔːs] ,

sauce	,
酱	,

但如果调味汁中使用的蔬菜要保留在酱汁中，

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['friːkwəntli] ['ædɪd] ['ɑːftə(r)][ðə; ði] ['dresɪŋ] [hæz; həz] [biːn] [kəm'plitɪd] .

it	is	frequently	added	after	the	dressing	has	been	completed	.
它	是	频繁地	额外	后	这	敷料	有	到过	完全的	.

它通常是在敷料包扎完成后添加的。

[ðɪs] [ɪz][ðə; ði] [keɪs] [wen] [tʃɒpt] ['ɒlɪvz] , [ə'spærəgəs] [tɪps] , ['mʌʃrʊmz] [ænd; ənd]['ʌðə(r)]

This	is	the	case	when	chopped	olives	,	asparagus	tips	,	mushrooms	and	other
这	是	这	案件	什么时候	切碎	橄榄	,	芦笋	尖端	,	蘑菇	和	其他

['vedʒtəb(ə)lz][ɑː(r); ə(r)] [juːst] .

vegetables	are	used	.
蔬菜	是	用过的	.

当使用切碎的橄榄、芦笋尖、蘑菇和其他蔬菜时，就会出现这种情况。

[braʊn] ['dresɪŋz]

BROWN	DRESSINGS
棕色的	敷料

棕色调料

['beɪsɪk] [braʊn] ['dresɪŋ]

BASIC	BROWN	DRESSING
基本的	棕色的	敷料

基础棕色调料

[ɪm'pruːvd] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	with	Lea	&	Perrins	'	Sauce
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn,ful] [ɒv; əv] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] .

2	teaspoonfuls	of	Lea	&	Perrins	'	Sauce	.
2	茶匙	的	莉亚	&	佩林斯	-	酱	.

茶匙 Lea & Perrins 酱。

[ˌtuː'tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] .

2	tablespoonfuls	of	butter	.
2	汤匙	的	黄油	.

2汤匙黄油。

[θriː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] .

3	tablespoonfuls	of	flour	.
3	汤匙	的	面粉	.

3汤匙面粉。

[wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] .

1	/	2	teaspoonful	of	salt	.
1	/	2	一茶匙	的	盐	.

半茶匙盐。

[wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [braʊn] [miːt] [stɒk] [ɔː(r)]['ʌðə(r)]['lɪkwɪd] . [[wʌn]]

1	cupful	of	brown	meat	stock	or	other	liquid	.	[	1	]
1	一杯	的	棕色的	肉	库存	或者	其他	液体	.	[	1	]

1 杯棕色肉汤或其他液体。[1]

[melt] [ðə; ði] ['bʌtə(r)] , [rɪ'muːv] [frɒm; frəm]['faɪə(r)][ænd; ənd][stɜː(r)][ɪn]['flaʊə(r)][ʌn'tɪl] [smuːð] ;

Melt	the	butter	,	remove	from	fire	and	stir	in	flour	until	smooth	;
熔化	这	黄油	,	消除	从	火	和	搅拌	在	面粉	直到	光滑的	;

将黄油融化，离火，拌入面粉直至顺滑；

[ˌriː'hiːt] [ænd; ənd] [ə'gen] [rɪ'muːv] [frɒm; frəm]['faɪə(r)] .

reheat	and	again	remove	from	fire	.
再加热	和	再次	消除	从	火	.

重新加热后再次离火。

['sləʊli] [stɜː(r)][ɪn][ðə; ði]['lɪkwɪd] , [wɪtʃ] [meɪ] [biː; bi] [miːt] [dʒuːs] , [stɒk] , [ɔː(r)]['buːjɒn; 'buːjõ] [brɒθ] .

Slowly	stir	in	the	liquid	,	which	may	be	meat	juice	,	stock	,	or	bouillon	broth	.
缓慢地	搅拌	在	这	液体	,	哪个	可能	是	肉	汁	,	库存	,	或者	肉汤	肉汤	.

慢慢倒入液体，可以是肉汁、高汤或肉汤块。

[rɪ'tɜːn] [tuː; tə]['faɪə(r)][ænd; ənd] [ə'laʊ] [sɔːs] [tuː; tə][bɔɪl][fɔː(r); fə(r)] [tuː] [ɔː(r)] [θriː] ['mɪnɪts] .

Return	to	fire	and	allow	sauce	to	boil	for	two	or	three	minutes	.
返回	到	火	和	允许	酱	到	熬	为了	二	或者	三	分钟	.

重新开火，让酱汁煮沸两三分钟。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] , [ænd; ənd] [sɜːv] [æt; ət][wʌns] .

Add	the	Lea	&	Perrins	'	Sauce	,	and	serve	at	once	.
添加	这	莉亚	&	佩林斯	-	酱	,	和	服务	在	一次	.

加入李派林酱，立即食用。

[ðɪs] [sɔːs] [ɪz] [gʊd] [wɪð] ['rəʊstɪd] [miːts] , [krəu'kets] [ɔː(r)] [stjuːz] . [[wʌn]]

This	sauce	is	good	with	roasted	meats	,	croquettes	or	stews	.	[	1	]
这	酱	是	好的	和	烤	肉类	,	炸丸子	或者	炖菜	.	[	1	]

这种酱汁与烤肉、炸丸子或炖菜都很搭。[1]

[stɒk] . — [wen] [braʊn] [miːt] [stɒk] [ɔː(r)] [waɪt] ['vedʒtəb(ə)l] [stɒk] [ɪz] ['menʃ(ə)nd] [ɪn][ə; eɪ]['resəpi] ,

STOCK	.	—	When	brown	meat	stock	or	white	vegetable	stock	is	mentioned	in	a	recipe	,
库存	.	—	什么时候	棕色的	肉	库存	或者	白色的	蔬菜	库存	是	提及	在	一个	食谱	,

高汤——当食谱中提到棕色肉汤或白色蔬菜汤时，

[ˌaɪ 'tiː] [miːnz] [ðə; ði]['wɔːtə(r)][ɪn] [wɪtʃ] [ðə; ði] [miːt] [ɔː(r)]['vedʒtəb(ə)l][wɒz; wəz] [kʊkt] .

it	means	the	water	in	which	the	meat	or	vegetable	was	cooked	.
它	方法	这	水	在	哪个	这	肉	或者	蔬菜	曾是	煮熟	.

它指的是煮肉或蔬菜的水。

[ɪn] [keɪs] [ɒv; əv] ['rəʊstɪŋ] [ɔː(r)] ['brɔɪlɪŋ] , [ðə; ði][dʒuːs] , [wɪtʃ] [kʊk] [aʊt][ɒv; əv][ðə; ði] [miːt] [ɑː(r); ə(r)]

In	case	of	roasting	or	broiling	,	the	juices	,	which	cook	out	of	the	meat	are
在	案件	的	烘焙	或者	烤制	,	这	果汁	,	哪个	厨师	出去	的	这	肉	是

[juːst] .

used	.
用过的	.

如果是烤或炙烤，则利用肉在烹饪过程中渗出的汁液。

['mʌʃrʊm] ['dresɪŋ]

MUSHROOM	DRESSING
蘑菇	敷料

蘑菇酱

[ɪm'pruːvd] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	with	Lea	&	Perrins	'	Sauce
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[ˌeɪ diː ˈdiː][wʌn] / [ˌtuːˈtuː] [ˈkʌpfʊl] [ɒv; əv] [ˈfaɪnli] [tʃɒpt] , [kænd] [ɔː(r)] [freʃ] [kʊkt] [ˈmʌʃrʊmz] [tuː; tə]

Add	1	/	2	cupful	of	finely	chopped	,	canned	or	fresh	cooked	mushrooms	to
添加	1	/	2	一杯	的	精细地	切碎	,	罐装	或者	新鲜的	煮熟	蘑菇	到

[ðə; ði][ˈbeɪsɪk] [braʊn] [ˈdresɪŋ] .

the	Basic	Brown	Dressing	.
这	基本的	棕色的	敷料	.

在基础棕色酱汁中加入 1/2 杯切碎的罐装或新鲜煮熟的蘑菇。

[kʊk] [fɔː(r); fə(r)] [faɪv] [ˈmɪnɪts] [ænd; ənd] [sɜːv] [wɪð] [krəuˈkets] , [miːt] [keɪks] , [steɪk] [ɔː(r)] [ˈtʃɪkɪn] .

Cook	for	five	minutes	and	serve	with	croquettes	,	meat	cakes	,	steak	or	chicken	.
厨师	为了	五	分钟	和	服务	和	炸丸子	,	肉	蛋糕	,	牛排	或者	鸡	.

煮五分钟，即可与炸丸子、肉饼、牛排或鸡肉一起食用。

[ˈɒlɪv] [ˈdresɪŋ]

OLIVE	DRESSING
橄榄	敷料

橄榄酱

[ɪmˈpruːvd] [wɪð] [liː] & [ˈpɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	with	Lea	&	Perrins	'	Sauce
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[ˈsəʊteɪ][wʌn] / [ˌtuːˈtuː] [ˈkʌpfʊl] [ɒv; əv] [tʃɒpt] [ˈɒlɪvz] [ɪn][ə; eɪ][ˈlɪt(ə)l][ˈbʌtə(r)][ænd; ənd][ˌeɪ diː ˈdiː][tuː; tə]

Sauté	1	/	2	cupful	of	chopped	olives	in	a	little	butter	and	add	to
炒	1	/	2	一杯	的	切碎	橄榄	在	一个	小的	黄油	和	添加	到

[ðə; ði][ˈbeɪsɪk] [braʊn] [ˈdresɪŋ] [dʒʌst][bɪˈfɔː(r)] [ˈsɜːvɪŋ] .

the	Basic	Brown	Dressing	just	before	serving	.
这	基本的	棕色的	敷料	只是	前	服务	.

将 1/2 杯切碎的橄榄用少许黄油炒香，然后在上菜前加入基础棕色酱汁中。

[sɜːv] [wɪð] [steɪk] , [rəʊst] [faʊl] [ɔː(r)] [beɪkt] [fɪʃ] .

Serve	with	steak	,	roast	fowl	or	baked	fish	.
服务	和	牛排	,	烤	鸡	或者	烘焙	鱼	.

可搭配牛排、烤禽或烤鱼食用。

[təˈmɑːtəʊ] [ˈdresɪŋ]

TOMATO	DRESSING
番茄	敷料

番茄酱

[ɪmˈpruːvd] [wɪð] [liː] & [ˈpɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	with	Lea	&	Perrins	'	Sauce
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[ˌeɪ diː ˈdiː][æn; ən][ˈekstrə] [ˈtiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [liː] & [ˈpɛrɪnz] - [sɔːs] [tuː; tə][ðə; ði] [əˈbʌv] [ˈresəpi]

Add	an	extra	teaspoonful	of	Lea	&	Perrins	'	Sauce	to	the	above	recipe
添加	一个	额外的	一茶匙	的	莉亚	&	佩林斯	-	酱	到	这	多于	食谱

[ænd; ənd][ɪn] [pleɪs] [ɒv; əv][ðə; ði] [miːt] [stɒk] [juːz][ðə; ði] [seɪm] [əˈmaʊnt] [ɒv; əv][təˈmɑːtəʊ][dʒuːs] .

and	in	place	of	the	meat	stock	use	the	same	amount	of	tomato	juice	.
和	在	地方	的	这	肉	库存	使用	这	相同的	数量	的	番茄	汁	.

在上述食谱中额外加入一茶匙李派林酱，并用等量的番茄汁代替肉汤。

[sɜːv] [wɪð] [miːt] [ɔː(r)] [fɪʃ] [krəuˈkets] , [ˌmækəˈrəʊni][ɔː(r)][raɪs] .

Serve	with	meat	or	fish	croquettes	,	macaroni	or	rice	.
服务	和	肉	或者	鱼	炸丸子	,	通心粉	或者	米	.

可搭配肉丸或鱼丸、通心粉或米饭食用。

[ˈkriːəʊl] [ˈdresɪŋ]

CREOLE	DRESSING
克里奥尔语	敷料

克里奥尔沙拉酱

[ɪm'pruːvd] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved with Lea & Perrins ' Sauce
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[tuː; tə] [meɪk] [ðɪs] [sɔːs] ,
To make this sauce ,
到 制作 这 酱 ,

制作这种酱汁，

[ˌeɪ diː 'diː][faɪv] ['faɪnli] [kʌt] ['ɒlɪvz] [ænd; ənd][wʌn] / [ˌtuː'tuː][ɒv; əv][ə; eɪ] [tʃɒpt] [griːn] ['pepə(r)][tuː; tə]
add 5 finely cut olives and 1 / 2 of a chopped green pepper to
添加 5 精细地 切 橄榄 和 1 / 2 的 一个 切碎 绿色的 胡椒 到
[ðə; ði][tə'mɑːtəʊ] ['dresɪŋ] ['resəpi][ænd; ənd] [kʊk] [ʌn'tɪl] [wel] ['blendɪd] .
the Tomato Dressing recipe and cook until well blended .
这 番茄 敷料 食谱 和 厨师 直到 出色地 混合 .

在番茄酱汁中加入 5 颗切碎的橄榄和半个切碎的青椒，煮至充分混合。

[sɜːv] [wɪð] [miːts] , [fɪʃ] [ɔː(r)] [fɪʃ] [krəu'kets] . [-]
Serve with meats , fish or fish croquettes . [10]
服务 和 肉类 , 鱼 或者 鱼 炸丸子 . [-]

可与肉类、鱼类或鱼肉丸子一起食用。[10]

['pɪkl] ['dresɪŋ]
PICKLE DRESSING
泡菜 敷料

腌菜酱

[ɪm'pruːvd] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved with Lea & Perrins ' Sauce
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[tʃɒp] [ˌtuː'tuː] [smɔːl] ['pɪklz] ['ɪntuː] [faɪn] ['piːsɪz] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði]['beɪsɪk] [braʊn] ['dresɪŋ]
Chop 2 small pickles into fine pieces and add to the Basic Brown Dressing
劈 2 小的 泡菜 进入 美好的 件 和 添加 到 这 基本的 棕色的 敷料
['resəpi] [tə'geðə(r)] [wɪð] [wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [iːtʃ] [ɒv; əv] ['keɪpəz] [ænd; ənd] [tʃaɪvz] .
recipe together with 1 tablespoonful each of capers and chives .
食谱 一起 和 1 一汤匙 每个 的 刺山柑 和 细香葱 .

将 2 个小酸黄瓜切成细丁，与 1 汤匙刺山柑和 1 汤匙细香葱一起加入基本棕色酱汁配方中。

[dʒʌst] [bɪ'fɔː(r)] ['sɜːvɪŋ] [ˌeɪ diː 'diː][æn; ən]['ekstrə] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] [ɪf] [ə; eɪ]
Just before serving add an extra teaspoonful of Lea & Perrins ' Sauce if a
只是 前 服务 添加 一个 额外的 一茶匙 的 莉亚 & 佩林斯 - 酱 如果 一个
['veri] [hɒt] [sɔːs] [ɪz] [dɪ'zaɪəd] .
very hot sauce is desired .
非常 热的 酱 是 想要的 .

如果想要更辣的口味，可以在上菜前再加入一茶匙李派林辣酱。

[sɜːv] [wɪð] [steɪk] , [fraɪd] ['lɪvə(r)][ɔː(r)] [geɪm] .
Serve with steak , fried liver or game .
服务 和 牛排 , 油煎 肝 或者 游戏 .

可搭配牛排、煎肝或野味食用。

['dʒeli] ['dresɪŋ]
JELLY DRESSING
果冻 敷料

果冻酱

[ɪm'pruːvd] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved with Lea & Perrins ' Sauce
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[melt] [wʌn] / [fɔːr] [ɒv; əv] [ə; eɪ] ['glɑːsfʊl] [ɒv; əv] ['kʌrənt] ['dʒeli] ['əʊvə(r)] [hɒt] ['wɔːtə(r)] ,

Melt	1	/	4	of	a	glassful	of	currant	jelly	over	hot	water	,
熔化	1	/	4	的	一个	满杯	的	黑醋栗	果冻	超过	热的	水	,

将1/4杯红醋栗果冻隔水融化。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

调味建议：揭秘大厨的调(Seasoning Suggestions Revealing the Chef's)
第2/4页

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv]['lemən][dʒuːs][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][wʌn]['kʌpfʊl][ɒv; əv]['beɪsɪk] [braʊn]
add **1** **tablespoonful** **of** **lemon** **juice** **and** **add** **1** **cupful** **of** **Basic** **Brown**
添加 1 一汤匙 的 柠檬 汁 和 添加 1 一杯 的 基本的 棕色的
['dresɪŋ] .
Dressing **.**
敷料 .

加入1汤匙柠檬汁和1杯基础棕色沙拉酱。

[sɜːv] [wɪð] [rəʊst] ['tɜːki] , ['tʃɪkɪn] , [guːs] [ɔː(r)]['eni] [prɪ'fɜːd] [geɪm] .
Serve **with** **roast** **turkey** **,** **chicken** **,** **goose** **or** **any** **preferred** **game** **.**
服务 和 烤 火鸡 , 鸡 , 鹅 或者 任何 首选 游戏 .

可搭配烤火鸡、烤鸡、烤鹅或任何您喜欢的野味食用。

['spæniʃ] ['dresɪŋ]
SPANISH **DRESSING**
西班牙语 敷料

西班牙沙拉酱

[ɪm'pruːvd] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved **with** **Lea** **&** **Perrins** **'** **Sauce**
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[tuː; tə][ðə; ði]['bʌtə(r)] [wɪð] [wɪtʃ] [ðə; ði]['beɪsɪk] [braʊn] ['dresɪŋ] [ɪz] [meɪd] [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] [slaɪst] ['kærət] ,
To **the** **butter** **with** **which** **the** **Basic** **Brown** **Dressing** **is** **made** **add** **1** **sliced** **carrot** **,**
到 这 黄油 和 哪个 这 基本的 棕色的 敷料 是 制成 添加 1 切片 胡萝卜 ,

在制作基础棕色酱汁所用的黄油中加入1根切片胡萝卜，

[ˌtuː'tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] [tʃɒpt] ['pɑːsli] [ænd; ənd][wʌn] / [ˌtuː'tuː][ɒv; əv][ə; eɪ] [tʃɒpt] ['ʌnjən] .
2 **tablespoonfuls** **of** **chopped** **parsley** **and** **1** **/** **2** **of** **a** **chopped** **onion** **.**
2 汤匙 的 切碎 香菜 和 1 / 2 的 一个 切碎 洋葱 .

2 汤匙切碎的欧芹和半个切碎的洋葱。

[kʊk] [wel] [ænd; ənd] ['fɪnɪʃ] ['kʊkɪŋ] [æz; əz]['juːʒuəl] .
Cook **well** **and** **finish** **cooking** **as** **usual** **.**
厨师 出色地 和 结束 烹饪 作为 通常 .

好好煮，然后像往常一样完成烹饪。

[sɜːv] [wɪð] [miːts] , [miːt] [krəu'kets] , [fɪʃ] [ɔː(r)] ['ɔmәlɪts] .
Serve **with** **meats** **,** **meat** **croquettes** **,** **fish** **or** **omelettes** **.**
服务 和 肉类 , 肉 炸丸子 , 鱼 或者 煎蛋卷 .

可搭配肉类、肉丸、鱼类或煎蛋卷食用。

['ʌnjən] ['dresɪŋ]
ONION **DRESSING**
洋葱 敷料

洋葱酱

[ɪm'pruːvd] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved **with** **Lea** **&** **Perrins** **'** **Sauce**
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[tuː; tə][ðə; ði]['bʌtə(r)][ɔː(r)][fæt] [wɪð] [wɪtʃ] [ðə; ði]['beɪsɪk] [braʊn] ['dresɪŋ] [ɪz] [meɪd] , [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] /

To	the	butter	or	fat	with	which	the	Basic	Brown	Dressing	is	made	,	add	1	/
到	这	黄油	或者	胖的	和	哪个	这	基本的	棕色的	敷料	是	制成	,	添加	1	/

[ˌtuːˈtuː] [tʃɒpt] ['ʌnjən] .

2	chopped	onion	.
2	切碎	洋葱	.

在制作基础棕色酱汁所用的黄油或油脂中加入 1/2 个切碎的洋葱。

[kʊk] [ʌnˈtɪl][ðə; ði]['ʌnjən][ɪz] [braʊn] ,

Cook	until	the	onion	is	brown	,
厨师	直到	这	洋葱	是	棕色的	,

将洋葱炒至褐色，

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][rest][ɒv; əv][ðə; ði] [ɪn'griːdiənts] [ænd; ənd][ðə; ði] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] .

add	the	rest	of	the	ingredients	and	the	Lea	&	Perrins	'	Sauce	.
添加	这	休息	的	这	原料	和	这	莉亚	&	佩林斯	-	酱	.

加入剩余的配料和李派林喻汁。

[sɜːv] [wɪð] [miːts] , [pəˈtɪkjələli] [steɪk] , [krəuˈkets] [ɔː(r)] [tʃɒpt] [miːts] .

Serve	with	meats	,	particularly	steak	,	croquettes	or	chopped	meats	.
服务	和	肉类	,	特别	牛排	,	炸丸子	或者	切碎	肉类	.

可与肉类一起食用，尤其是牛排、炸丸子或肉末。

[waɪt] ['dresɪŋz]

WHITE	DRESSINGS
白色的	敷料

白色敷料

['beɪsɪk] [waɪt] ['dresɪŋ]

BASIC	WHITE	DRESSING
基本的	白色的	敷料

基本款白色连衣裙

[ɪmˈpruːvd] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	with	Lea	&	Perrins	'	Sauce
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] .

1	teaspoonful	of	Lea	&	Perrins	'	Sauce	.
1	一茶匙	的	莉亚	&	佩林斯	-	酱	.

茶匙 Lea & Perrins 酱。

[ˌtuːˈtuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] .

2	tablespoonfuls	of	butter	.
2	汤匙	的	黄油	.

2汤匙黄油。

[ˌtuːˈtuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] .

2	tablespoonfuls	of	flour	.
2	汤匙	的	面粉	.

2汤匙面粉。

[wʌn] / [fɔːr] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] .

1	/	4	teaspoonful	of	salt	.
1	/	4	一茶匙	的	盐	.

1/4茶匙盐。

[wʌn]['kʌpfʊl][ɒv; əv] [waɪt] ['vedʒtəb(ə)l] [stɒk] .

1	cupful	of	white	vegetable	stock	.
1	一杯	的	白色的	蔬菜	库存	.

1 杯白色蔬菜高汤。

[melt][ðə; ði]['bʌtə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['flaʊə(r)][ænd; ənd][stɜː(r)][ʌn'tɪl] [smuːð] .

Melt	**the**	**butter**	**,**	**add**	**the**	**flour**	**and**	**stir**	**until**	**smooth**	**.**
熔化	这	黄油	,	添加	这	面粉	和	搅拌	直到	光滑的	.

融化黄油，加入面粉，搅拌至顺滑。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][sɔːlt] .

Add	**the**	**salt**	**.**
添加	这	盐	.

加盐。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm][ðə; ði]['faɪə(r)][ænd; ənd][stɜː(r)][ɪn][ðə; ði] [waɪt] ['vedʒtəb(ə)l] [stɒk] (['wɔːtə(r)][ɪn]

Remove	**from**	**the**	**fire**	**and**	**stir**	**in**	**the**	**white**	**vegetable**	**stock**	**(**	**water**	**in**
消除	从	这	火	和	搅拌	在	这	白色的	蔬菜	库存	(	水	在

[wɪtʃ] ['vedʒtəb(ə)lz] ,

which	**vegetables**	**,**
哪个	蔬菜	,

从火上移开，拌入白色蔬菜高汤（蔬菜浸泡过的水），

['seləri] , ['ʌnjən] , [raɪs] , ['sɪəriəl][ɔː(r)][ˌmækə'rəʊni][wɜː(r); wə(r)] [kʊkt]) [ʌn'tɪl] [smuːð] .

celery	**,**	**onion**	**,**	**rice**	**,**	**cereal**	**or**	**macaroni**	**were**	**cooked**	**)**	**until**	**smooth**	**.**
芹菜	,	洋葱	,	米	,	谷物	或者	通心粉	是	煮熟	)	直到	光滑的	.

将芹菜、洋葱、米饭、谷物或通心粉煮至顺滑。

[rɪ'tɜːn] [tuː; tə]['faɪə(r)] ,

Return	**to**	**fire**	**,**
返回	到	火	,

返回火场，

[let] [bɔɪl] [wʌn] ['mɪnɪt] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] [dʒʌst]['ɑːftə(r)] [rɪ'muːvɪŋ]

let	**boil**	**one**	**minute**	**and**	**add**	**the**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**	**just**	**after**	**removing**
让	熬	一	分钟	和	添加	这	莉亚	&	佩林斯	-	酱	只是	后	移除

[frɒm; frəm][ðə; ði]['faɪə(r)][tuː; tə] [sɜːv] .

from	**the**	**fire**	**to**	**serve**	**.**
从	这	火	到	服务	.

煮沸一分钟后，趁热加入李派林酱汁即可食用。

[sɜːv] [wɪð] ['vedʒtəb(ə)lz] — [kænd] [ɔː(r)] [freʃ] — [raɪs][ɔː(r)][ˌmækə'rəʊni] , [ɔː(r)]['vedʒtəb(ə)l] [krəu'kets]

Serve	**with**	**vegetables**	**—**	**canned**	**or**	**fresh**	**—**	**rice**	**or**	**macaroni**	**,**	**or**	**vegetable**	**croquettes**
服务	和	蔬菜	—	罐装	或者	新鲜的	—	米	或者	通心粉	,	或者	蔬菜	炸丸子

.

:

.

可搭配蔬菜（罐装或新鲜）、米饭或通心粉，或蔬菜丸子食用。

['kɒliflaʊə(r)] ['dresɪŋ]

CAULIFLOWER	**DRESSING**
菜花	敷料

花椰菜酱

[ɪm'pruːvd] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	**with**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[tuː; tə][ðə; ði]['beɪsɪk] [waɪt] ['dresɪŋ] [ˌeɪ diː 'diː][wʌn]['kʌpfʊl][ɒv; əv] [kʊkt] ['kɒliflaʊə(r)] [bʌdz] ,

To	**the**	**Basic**	**White**	**Dressing**	**add**	**1**	**cupful**	**of**	**cooked**	**cauliflower**	**buds**	**,**
到	这	基本的	白色的	敷料	添加	1	一杯	的	煮熟	菜花	花蕾	,

在基础白酱汁中加入1杯煮熟的菜花花蕾，

[wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['lemən] [dʒuːs] [ænd; ənd] [dʒʌst] [bɪ'fɔː(r)] ['sɜːvɪŋ] [wʌn] ['teɪbl̩spuːnfʊl] [ɒv; əv]

1	teaspoonful	of	lemon	juice	and	just	before	serving	1	tablespoonful	of
1	一茶匙	的	柠檬	汁	和	只是	前	服务	1	一汤匙	的

['bʌtə(r)] .

butter	.
黄油	.

加入 1 茶匙柠檬汁，上菜前加入 1 汤匙黄油。

[sɜːv] [wɪð] [riː'hiːt] ['tʃɪkɪn] , ['tɜːki] [ɔː(r)] [fɪʃ] .

Serve	with	reheated	chicken	,	turkey	or	fish	.
服务	和	重新加热	鸡	,	火鸡	或者	鱼	.

可搭配加热后的鸡肉、火鸡肉或鱼肉食用。

['seləri] ['dresɪŋ]

CELERY	DRESSING
芹菜	敷料

芹菜酱

[ɪm'pruːvd] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	with	Lea	&	Perrins	'	Sauce
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[juːz] [wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['wɔːtə(r)] [ɪn] [wɪtʃ] ['seləri] [hæz; həz] [biːn] [kʊkt] [æz; əz] [ðə; ði] [stɒk] [ɪn]

Use	1	cupful	of	the	water	in	which	celery	has	been	cooked	as	the	stock	in
使用	1	一杯	的	这	水	在	哪个	芹菜	有	到过	煮熟	作为	这	库存	在

['meɪkɪŋ] [ðə; ði] ['beɪsɪk] [waɪt] ['dresɪŋ] .

making	the	Basic	White	Dressing	.
制作	这	基本的	白色的	敷料	.

制作基础白酱时，使用煮芹菜的水 1 杯作为高汤。

[ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [ˌaɪ 'tiː] [wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [tʃɒpt] ['seləri] [ænd; ənd] [sɜːv] [wɪð] [bɔɪld] [fɪʃ] [ɔː(r)]

Add	to	it	1	cupful	of	chopped	celery	and	serve	with	boiled	fish	or
添加	到	它	1	一杯	的	切碎	芹菜	和	服务	和	煮沸	鱼	或者

[riː'hiːt] ['tʃɪkɪn] [ɔː(r)] ['tɜːki] .

reheated	chicken	or	turkey	.
重新加热	鸡	或者	火鸡	.

加入 1 杯切碎的芹菜，与煮鱼或重新加热的鸡肉或火鸡肉一起食用。

[tʃiːz] ['dresɪŋ]

CHEESE	DRESSING
奶酪	敷料

奶酪酱

[ɪm'pruːvd] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	with	Lea	&	Perrins	'	Sauce
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[tuː; tə] [wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['beɪsɪk] [waɪt] ['dresɪŋ] , [meɪd] [wɪð] [ðə; ði] ['wɔːtə(r)] [ɪn] [wɪtʃ] [raɪs]

To	1	cupful	of	the	Basic	White	Dressing	,	made	with	the	water	in	which	rice
到	1	一杯	的	这	基本的	白色的	敷料	,	制成	和	这	水	在	哪个	米

[wɒz; wəz] [kʊkt] ,

was	cooked	,
曾是	煮熟	,

加入1杯用煮饭水调成的基本白酱汁，

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn] / [ˌtuː'tuː][ɒv; əv][ə; eɪ]['kʌpfʊl][ɒv; əv]['greɪtɪd] [tʃiːz] [ænd; ənd][ˌtuː'tuː]['ekstrə] ['tiːspuːn,ful]

add	1	/	2	of	a	cupful	of	grated	cheese	and	2	extra	teaspoonfuls
添加	1	/	2	的	一个	一杯	的	磨碎的	奶酪	和	2	额外的	茶匙

[ɒv; əv] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] [dʒʌst]['ɑːftə(r)] [rɪ'muːvɪŋ] [frɒm; frəm][ðə; ðɪ]['faɪə(r)] .

of	Lea	&	Perrins	'	Sauce	just	after	removing	from	the	fire	.
的	莉亚	&	佩林斯	-	酱	只是	后	移除	从	这	火	.

从火上移开后，立即加入 1/2 杯磨碎的奶酪和 2 茶匙李派林酱。

[sɜːv] [wɪð] [ˌmækə'rəʊni] , [spə'geti] , [raɪs] , ['hɒmɪni] , ['kɒliflaʊə(r)] , [ə'spærəgəs][ɔː(r)][pə'teɪtəʊz] .

Serve	with	macaroni	,	spaghetti	,	rice	,	hominy	,	cauliflower	,	asparagus	or	potatoes	.
服务	和	通心粉	,	意大利细面条	,	米	,	玉米粥	,	菜花	,	芦笋	或者	土豆	.

可搭配通心粉、意大利面、米饭、玉米粒、花椰菜、芦笋或土豆食用。

['ɔɪstə(r)] ['dresɪŋ]

OYSTER	DRESSING
牡蛎	敷料

牡蛎酱

[ɪm'pruːvd] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	with	Lea	&	Perrins	'	Sauce
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[hiːt] - ['ɔɪstə(r)z][ʌn'tɪl][ðeə(r)] ['edʒɪz] [bɪ'gɪn] [tuː; tə] [kɜːl] .

Heat	12	oysters	until	their	edges	begin	to	curl	.
热	-	牡蛎	直到	他们的	边缘	开始	到	卷曲	.

将12个牡蛎加热至边缘开始卷曲。

[dreɪn] [ɒf] [ðə; ðɪ]['lɪkə(r)] [ænd; ənd][juːz][ˌaɪ 'tiː][ɪn] ['meɪkɪŋ] [ðə; ðɪ]['beɪsɪk] [waɪt] ['dresɪŋ] .

Drain	off	the	liquor	and	use	it	in	making	the	Basic	White	Dressing	.
流走	离开	这	酒	和	使用	它	在	制作	这	基本的	白色的	敷料	.

将酒液沥出，用于制作基础白酱。

[ɪf] [ðeə(r)][ɪz][nɒt] [ɪ'nʌf] ['ɔɪstə(r)]['lɪkə(r)][tuː; tə] [meɪk] [wʌn]['kʌpfʊl] ,

If	there	is	not	enough	oyster	liquor	to	make	one	cupful	,
如果	那里	是	不是	足够的	牡蛎	酒	到	制作	一	一杯	,

如果牡蛎汁不够做一杯，

[ˌeɪ diː 'diː] [waɪt] ['vedʒtəb(ə)l][ɔː(r)]['sɪəriəl] [stɒk] [tuː; tə][ˌaɪ 'tiː] .

add	white	vegetable	or	cereal	stock	to	it	.
添加	白色的	蔬菜	或者	谷物	库存	到	它	.

加入白色蔬菜高汤或谷物高汤。

[meɪk] [ðə; ðɪ] [waɪt] ['dresɪŋ] [æz; əz]['juːʒuəl][ænd; ənd] [wen] ['redi] [tuː; tə] [sɜːv] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ðɪ]

Make	the	White	Dressing	as	usual	and	when	ready	to	serve	add	the
制作	这	白色的	敷料	作为	通常	和	什么时候	准备好	到	服务	添加	这

['ɔɪstə(r)z] ['faɪnli] [tʃɒpt] .

oysters	finely	chopped	.
牡蛎	精细地	切碎	.

照常制作白酱，上菜时加入切碎的牡蛎。

[sɜːv] [wɪð] [beɪkt] [ɔː(r)] [bɔɪld] [fɪʃ] , [ɔː(r)] [fɪʃ] [krəu'kets] [ɔː(r)] ['rəʊstɪd] [faʊl] .

Serve	with	baked	or	boiled	fish	,	or	fish	croquettes	or	roasted	fowl	.
服务	和	烘焙	或者	煮沸	鱼	,	或者	鱼	炸丸子	或者	烤	鸡	.

可搭配烤鱼、煮鱼、鱼肉丸或烤禽类食用。

[ðɪs] ['ɔːlsəʊ] [meɪks] [ə; eɪ] [dɪ'lɪʃəs] [sɔːs] [tuː; tə][pɔː(r)]['əʊvə(r)] [stjuːd] ['seləri] [ɔː(r)] [p'ænd]

This	also	makes	a	delicious	sauce	to	pour	over	stewed	celery	or	panned
这	还	制作	一个	可口的	酱	到	倒	超过	炖	芹菜	或者	平铺

['mʌʃrʊmz] . [-]

mushrooms	.	[	11	]
蘑菇	.	[	-	]

这种酱汁也很美味，可以浇在炖芹菜或煎蘑菇上。[11]

[drɔːn]	['bʌtə(r)]	['dresɪŋz]
DRAWN	**BUTTER**	**DRESSINGS**
绘制	黄油	敷料

融化黄油酱汁

[pleɪn]	['bʌtə(r)]	['dresɪŋ]
PLAIN	**BUTTER**	**DRESSING**
清楚的	黄油	敷料

原味黄油沙拉酱

[ɪm'pruːvd]	[wɪð]	[liː]	&	['pɛrɪnz]	-	[sɔːs]
Improved	**with**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[wʌn]	['tiːspuːnfʊl]	[ɒv; əv]	[liː]	&	['pɛrɪnz]	-	[sɔːs]	.
1	**teaspoonful**	**of**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**	**.**
1	一茶匙	的	莉亚	&	佩林斯	-	酱	.

茶匙 Lea & Perrins 酱。

[sɪks]	['teibl,spuːnful]	[ɒv; əv]	['bʌtə(r)]	.
6	**tablespoonfuls**	**of**	**butter**	**.**
6	汤匙	的	黄油	.

6 汤匙黄油。

[ˌtuː'tuː]	['teibl,spuːnful]	[ɒv; əv]	['flaʊə(r)]	.
2	**tablespoonfuls**	**of**	**flour**	**.**
2	汤匙	的	面粉	.

2汤匙面粉。

[wʌn]	/	[ˌtuː'tuː]	['tiːspuːnfʊl]	[ɒv; əv]	[sɔːlt]	.
1	**/**	**2**	**teaspoonful**	**of**	**salt**	**.**
1	/	2	一茶匙	的	盐	.

半茶匙盐。

[wʌn]	['kʌpfʊl]	[ɒv; əv]	['bɔɪlɪŋ]	['wɔːtə(r)]	.
1	**cupful**	**of**	**boiling**	**water**	**.**
1	一杯	的	沸腾	水	.

1 杯沸水。

[melt]	[θriː]	['teibl,spuːnful]	[ɒv; əv]	[ðə; ði]	['bʌtə(r)]	.
Melt	**3**	**tablespoonfuls**	**of**	**the**	**butter**	**.**
熔化	3	汤匙	的	这	黄油	.

融化3汤匙黄油。

[stɜː(r)]	[ɪn]	[ðə; ði]	['flaʊə(r)]	[ʌn'tɪl]	[smuːð]	.
Stir	**in**	**the**	**flour**	**until**	**smooth**	**.**
搅拌	在	这	面粉	直到	光滑的	.

拌入面粉，直至顺滑。

[ˌeɪ diː 'diː]	[ðə; ði]	[sɔːlt]	.
Add	**the**	**salt**	**.**
添加	这	盐	.

加盐。

[rɪ'muːv]	[frɒm; frəm]	['faɪə(r)]	[ænd; ənd]	[ˌeɪ diː 'diː]	[ðə; ði]	['bɔɪlɪŋ]	['wɔːtə(r)]	['sləʊli]	,	['stɜːrɪŋ]	[smuːð]	.
Remove	**from**	**fire**	**and**	**add**	**the**	**boiling**	**water**	**slowly**	**,**	**stirring**	**smooth**	**.**
消除	从	火	和	添加	这	沸腾	水	缓慢地	,	搅拌	光滑的	.

将锅从火上移开，慢慢加入沸水，边加边搅拌至顺滑。

[rɪ'tɜːn]	[tuː; tə]	['faɪə(r)]	[ænd; ənd]	[bɔɪl]	[fɔː(r); fə(r)]	[θriː]	['mɪnɪts]	.
Return	**to**	**fire**	**and**	**boil**	**for**	**three**	**minutes**	**.**
返回	到	火	和	熬	为了	三	分钟	.

重新开火煮沸三分钟。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm]['faɪə(r)][bʌt; bət] [kiːp] [pæn][ɒn] [wɔːm] [pɑːt][ɒv; əv] [stəʊv] [ænd; ənd] [biːt] [ɪn][ðə; ði]

Remove	**from**	**fire**	**but**	**keep**	**pan**	**on**	**warm**	**part**	**of**	**stove**	**and**	**beat**	**in**	**the**
消除	从	火	但	保持	平底锅	在	温暖的	部分	的	火炉	和	打	在	这

[rest][ɒv; əv][ðə; ði]['bʌtə(r)] ,

rest	**of**	**the**	**butter**	**,**
休息	的	这	黄油	,

将锅从火上移开，但将锅放在炉灶的保温处，然后拌入剩余的黄油。

['ædɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [æt; ət][ə; eɪ][taɪm] .

adding	**it**	**a**	**teaspoonful**	**at**	**a**	**time**	**.**
添加	它	一个	一茶匙	在	一个	时间	.

每次加入一茶匙。

[ðɪs] [lɑːst] [pɑːt] [mʌst; məst][biː; bi] [dʌn] ['veri] ['keəfəli] [ɔː(r)][ə; eɪ] [gʊd] ['bʌtə(r)] [sɔːs] ['kænɒt] [biː; bi]

This	**last**	**part**	**must**	**be**	**done**	**very**	**carefully**	**or**	**a**	**good**	**butter**	**sauce**	**cannot**	**be**
这	最后的	部分	必须	是	完毕	非常	小心	或者	一个	好的	黄油	酱	不能	是

[əb'teɪnd] .

obtained	**.**
获得	.

最后一步必须非常小心地完成，否则就做不出美味的黄油酱汁。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] .

Add	**the**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**	**.**
添加	这	莉亚	&	佩林斯	-	酱	.

加入李派林喼汁。

[sɜːv] [wɪð] [fɪʃ] , ['kɒliflaʊə(r)] , [ə'spærəgəs][ɔː(r)]['ʌðə(r)] [freʃ] ['vedʒtəb(ə)lz] .

Serve	**with**	**fish**	**,**	**cauliflower**	**,**	**asparagus**	**or**	**other**	**fresh**	**vegetables**	**.**
服务	和	鱼	,	菜花	,	芦笋	或者	其他	新鲜的	蔬菜	.

可搭配鱼、花椰菜、芦笋或其他新鲜蔬菜食用。

['lemən] ['dresɪŋ]

LEMON	**DRESSING**
柠檬	敷料

柠檬酱

[ɪm'pruːvd] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	**with**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[ˌeɪ diː 'diː][θriː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv]['lemən][dʒuːs][tuː; tə][ðə; ði][pleɪn]['bʌtə(r)] ['dresɪŋ] [ænd; ənd] [biːt]

Add	**3**	**tablespoonfuls**	**of**	**lemon**	**juice**	**to**	**the**	**Plain**	**Butter**	**Dressing**	**and**	**beat**
添加	3	汤匙	的	柠檬	汁	到	这	清楚的	黄油	敷料	和	打

['ɪntuː][ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [ðə; ði][lɑːst][ɒv; əv][ðə; ði]['bʌtə(r)][ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv][ˌtuː'tuː] [egz] .

into	**it**	**with**	**the**	**last**	**of**	**the**	**butter**	**the**	**yolks**	**of**	**2**	**eggs**	**.**
进入	它	和	这	最后的	的	这	黄油	这	蛋黄	的	2	鸡蛋	.

在原味黄油酱汁中加入 3 汤匙柠檬汁，然后与剩余的黄油和 2 个鸡蛋的蛋黄一起搅拌均匀。

[sɜːv] [wɪð] [ʃæd] , [ʃæd] [rəʊ][ɔː(r)]['ʌðə(r)] [fɪʃ] .

Serve	**with**	**shad**	**,**	**shad**	**roe**	**or**	**other**	**fish**	**.**
服务	和	鲥鱼	,	鲥鱼	鱼子	或者	其他	鱼	.

可与鲥鱼、鲥鱼籽或其他鱼类一起食用。

[eg] ['dresɪŋ]

EGG	**DRESSING**
蛋	敷料

鸡蛋调味料

[ɪm'pruːvd] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	**with**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[ˌeɪ diː ˈdiː][ˌtuːˈtuː] [hɑːd] - [kʊkt] [egz] , [kʌt] [ˈɪntuː][ˈtaɪni] [ˈpiːsɪz] [wɪð] [ə; eɪ][ˈsɪlvə(r)] [naɪf] , [tuː; tə][ðə; ði]

Add	**2**	**hard**	**-**	**cooked**	**eggs**	**,**	**cut**	**into**	**tiny**	**pieces**	**with**	**a**	**silver**	**knife**	**,**	**to**	**the**
添加	2	难的	-	煮熟	鸡蛋	,	切	进入	微小的	件	和	一个	银	刀	,	到	这

[pleɪn] [ˈbʌtə(r)] [ˈdresɪŋ] .

Plain	**Butter**	**Dressing**	**.**
清楚的	黄油	敷料	.

将 2 个煮熟的鸡蛋用银刀切成小块，加入原味黄油酱汁中。

[sɜːv] [wɪð] [ˌmækəˈrəʊni] , [raɪs][ɔː(r)] [fɪʃ] [krəuˈkets] .

Serve	**with**	**macaroni**	**,**	**rice**	**or**	**fish**	**croquettes**	**.**
服务	和	通心粉	,	米	或者	鱼	炸丸子	.

可搭配通心粉、米饭或鱼肉丸子食用。

[ˌmɪsəˈleɪniəs] [ˈdresɪŋz]

MISCELLANEOUS	**DRESSINGS**
各种各样的	敷料

杂项调料

[ˈmeɪtrə] [diː] [həʊˈtel] [ˈdresɪŋ]

MAÎTRE	**DE**	**HOTEL**	**DRESSING**
师傅	德语	酒店	敷料

酒店经理更衣室

[ɪmˈpruːvd] [wɪð] [liː] & [ˈpɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	**with**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[kriːm] [fɔːr] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv][ˈbʌtə(r)] ; [ˌeɪ diː ˈdiː][wʌn] / [ˌtuːˈtuː][ə; eɪ] [ˈtiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] ,

Cream	**4**	**tablespoonfuls**	**of**	**butter**	**;**	**add**	**1**	**/**	**2**	**a**	**teaspoonful**	**of**	**salt**	**,**
奶油	4	汤匙	的	黄油	;	添加	1	/	2	一个	一茶匙	的	盐	,

[ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn,ful] [ɒv; əv] [ˈfaɪnli] [tʃɒpt] [ˈpɑːsli] ,

2	**teaspoonfuls**	**of**	**finely**	**chopped**	**parsley**	**,**
2	茶匙	的	精细地	切碎	香菜	,

将4汤匙黄油搅打至蓬松；加入1/2茶匙盐、2茶匙切碎的欧芹，

[ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn,ful] [ɒv; əv][ˈlemən][dʒuːs] , ['kriːmɪŋ] [ðem; ðəm]['ɪntuː][ðə; ði][ˈbʌtə(r)] ['veri] ['sləʊli] .

2	**teaspoonfuls**	**of**	**lemon**	**juice**	**,**	**creaming**	**them**	**into**	**the**	**butter**	**very**	**slowly**	**.**
2	茶匙	的	柠檬	汁	,	奶油	他们	进入	这	黄油	非常	缓慢地	.

2茶匙柠檬汁，慢慢地将其搅打到黄油中。

[lɑːst][ˌeɪ diː ˈdiː][fɔːr][ɔː(r)][faɪv][drɒps][ɒv; əv] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] [ænd; ənd] [kriːm] [ɪn] [wel] .

Last	**add**	**4**	**or**	**5**	**drops**	**of**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**	**and**	**cream**	**in**	**well**	**.**
最后的	添加	4	或者	5	滴	的	莉亚	&	佩林斯	-	酱	和	奶油	在	出色地	.

最后加入 4 或 5 滴李派林酱油和奶油。

[sɜːv] [wɪð] [brɔɪld] [miːts] [ɔː(r)] [fɪʃ] .

Serve	**with**	**broiled**	**meats**	**or**	**fish**	**.**
服务	和	烤制	肉类	或者	鱼	.

可与烤肉或烤鱼一起食用。

[beɪərˈneɪz] [ˈdresɪŋ]

BEARNAISE	**DRESSING**
贝亚恩斯	敷料

贝亚恩酱

[ɪmˈpruːvd] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	**with**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[ˌtuːˈtuː] [ˈteibl,spuːnful] [ɒv; əv] [liː] & [ˈpɛrɪnz] - [sɔːs] .

2	tablespoonfuls	of	Lea	&	Perrins	'	Sauce	.
2	汤匙	的	莉亚	&	佩林斯	-	酱	.

汤匙 Lea & Perrins 酱。

[ˌtuːˈtuː] [ˈteibl,spuːnful] [ɒv; əv] [tʃɒpt] [ˈʌnjən] .

2	tablespoonfuls	of	chopped	onion	.
2	汤匙	的	切碎	洋葱	.

2汤匙切碎的洋葱。

[wʌn] [ˈtiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][ˈvɪnɪgə(r)] .

1	teaspoonful	of	vinegar	.
1	一茶匙	的	醋	.

1茶匙醋。

[ˌtuːˈtuː] [eg] [jəʊk] .

2	egg	yolks	.
2	蛋	蛋黄	.

2个蛋黄。

[sɪks] [ˈteibl,spuːnful] [ɒv; əv][ˈbʌtə(r)] .

6	tablespoonfuls	of	butter	.
6	汤匙	的	黄油	.

6 汤匙黄油。

[wʌn] [ˈteɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [tʃɒpt] [ˈpɑːsli] .

1	tablespoonful	of	chopped	parsley	.
1	一汤匙	的	切碎	香菜	.

1 汤匙切碎的欧芹。

[kʊk] [ðə; ði] [tʃɒpt] [ˈʌnjən] [ɪn][wʌn] [ˈtiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][ˈbʌtə(r)][ænd; ənd][ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði][ˈvɪnɪgə(r)] .

Cook	the	chopped	onion	in	one	teaspoonful	of	butter	and	add	the	vinegar	.
厨师	这	切碎	洋葱	在	一	一茶匙	的	黄油	和	添加	这	醋	.

将切碎的洋葱用一茶匙黄油炒香，然后加入醋。

[ˌeɪ diː ˈdiː][əˈnʌðə(r)] [smɔːl] [piːs] [ɒv; əv][ðə; ði][ˈbʌtə(r)] ,

Add	another	small	piece	of	the	butter	,
添加	其他	小的	片	的	这	黄油	,

再加入一小块黄油。

[ðə; ði] [wel] - [ˈbiːt(ə)n] [jəʊk] [ɒv; əv][ðə; ði] [egz] [ænd; ənd] [kʊk] [ˈəʊvə(r)][hɒt][ˈwɔːtə(r)] .

the	well	-	beaten	yolks	of	the	eggs	and	cook	over	hot	water	.
这	出色地	-	被打败	蛋黄	的	这	鸡蛋	和	厨师	超过	热的	水	.

将打散的蛋黄隔水煮熟。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði][rest][ɒv; əv][ðə; ði][ˈbʌtə(r)] [ˈsləʊli] , [ə; eɪ][ˈlɪt(ə)l][æt; ət][ə; eɪ][taɪm] ,

Add	the	rest	of	the	butter	slowly	,	a	little	at	a	time	,
添加	这	休息	的	这	黄油	缓慢地	,	一个	小的	在	一个	时间	,

慢慢地、一点一点地加入剩余的黄油。

[ˈbiːtɪŋ] [ðə; ði] [sɔːs] [ˈkɒnstəntli] [ʌnˈtɪl] [ɔːl][hæz; həz] [biːn] [ˈædɪd] .

beating	the	sauce	constantly	until	all	has	been	added	.
殴打	这	酱	不断地	直到	全部	有	到过	额外	.

不断搅拌酱汁，直到所有材料都加入为止。

[ˈlɑːstli] [ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði] [tʃɒpt] [ˈpɑːsli] [ænd; ənd][ðə; ði] [liː] & [ˈpɛrɪnz] - [sɔːs] .

Lastly	add	the	chopped	parsley	and	the	Lea	&	Perrins	'	Sauce	.
最后	添加	这	切碎	香菜	和	这	莉亚	&	佩林斯	-	酱	.

最后加入切碎的欧芹和李派林刈汁。

[ðə; ði] [sɔːs] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi][ˈɔːlməʊst][æz; əz] [θɪk] [æz; əz] [ˌmeɪəˈneɪz] [ˈdresɪŋ] .

The	sauce	should	be	almost	as	thick	as	mayonnaise	dressing	.
这	酱	应该	是	几乎	作为	厚的	作为	蛋黄酱	敷料	.

酱汁的浓稠度应该和蛋黄酱差不多。

[ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [biː; bi] [sɜːvd] ['aɪðə(r)][hɒt][ɔː(r)][kəʊld] , [wɪð] [steɪk] , ['fɪlɪt] ['mɪnjɒn] [ɔː(r)] [fɪʃ] .

It	may	be	served	either	hot	or	cold	,	with	steak	,	fillet	mignon	or	fish	.
它	可能	是	服务	任何一个	热的	或者	寒冷的	,	和	牛排	,	鱼片	小牛排	或者	鱼	.

可以热食或冷食，搭配牛排、菲力牛排或鱼肉。

[ˌhɒlən'deɪz]

HOLLANDAISE

荷兰酱

荷兰酱

['dresɪŋ]

DRESSING

敷料

敷料

[ɪm'pruːvd] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	with	Lea	&	Perrins	'	Sauce
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] .

1	teaspoonful	of	Lea	&	Perrins	'	Sauce	.
1	一茶匙	的	莉亚	&	佩林斯	-	酱	.

茶匙 Lea & Perrins 酱。

[sɪks] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] .

6	tablespoonfuls	of	butter	.
6	汤匙	的	黄油	.

6 汤匙黄油。

[ˌtuː'tuː] [eg] [jəʊk] .

2	egg	yolks	.
2	蛋	蛋黄	.

2个蛋黄。

[wʌn] / [fɔːr] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] .

1	/	4	teaspoonful	of	salt	.
1	/	4	一茶匙	的	盐	.

1/4茶匙盐。

[wʌn] / [ˌtuː'tuː]['kʌpfʊl][ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] .

1	/	2	cupful	of	boiling	water	.
1	/	2	一杯	的	沸腾	水	.

半杯沸水。

[dʒuːs][ɒv; əv][wʌn] / [ˌtuː'tuː]['lemən] .

Juice	of	1	/	2	lemon	.
汁	的	1	/	2	柠檬	.

半个柠檬的汁。

[kriːm] [ðə; ði]['bʌtə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [eg] [jəʊk] , [wel] ['biːt(ə)n] , [wʌn][æt; ət][ə; eɪ][taɪm] ,

Cream	the	butter	,	add	the	egg	yolks	,	well	beaten	,	one	at	a	time	,
奶油	这	黄油	,	添加	这	蛋	蛋黄	,	出色地	被打败	,	一	在	一个	时间	,

将黄油打发至蓬松，然后逐个加入打散的蛋黄。

[ænd; ənd] [kriːm] [ðem; ðəm] ['θʌrəli] ['ɪntuː][ðə; ði]['bʌtə(r)] .

and	cream	them	thoroughly	into	the	butter	.
和	奶油	他们	彻底	进入	这	黄油	.

将它们充分搅打入黄油中。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði][sɔːlt][ænd; ənd] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔːtə(r)][ænd; ənd] [kʊk] [ˈəʊvə(r)][hɒt][ˈwɔːtə(r)] , [ˈstɜːrɪŋ]

Add	**the**	**salt**	**and**	**boiling**	**water**	**and**	**cook**	**over**	**hot**	**water**	**,**	**stirring**
添加	这	盐	和	沸腾	水	和	厨师	超过	热的	水	,	搅拌

[ˈkɒnstəntli] [ʌnˈtɪl][ðə; ði] [sɔːs] [ˈθikən] ;

constantly	**until**	**the**	**sauce**	**thickens**	**;**
不断地	直到	这	酱	增厚	;

加入盐和沸水，隔水加热，不断搅拌，直到酱汁变稠；

[ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði][ˈlemən][dʒuːs][lɑːst][ænd; ənd] [rɪˈmuːv] [frɒm; frəm][ðə; ði][ˈfaɪə(r)] .

add	**the**	**lemon**	**juice**	**last**	**and**	**remove**	**from**	**the**	**fire**	**.**
添加	这	柠檬	汁	最后的	和	消除	从	这	火	.

最后加入柠檬汁，然后关火。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði] [liː] & [ˈpɛrɪnz] - [sɔːs] .

Add	**the**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**	**.**
添加	这	莉亚	&	佩林斯	-	酱	.

加入李派林唸汁。

[duː; də][nɒt] [kʊk] [ðə; ði] [sɔːs] [tuː] [ˈræpɪdli][æz; əz][ðeə(r)][ɪz][ˈdeɪndʒə(r)][ɒv; əv][ˌaɪ ˈtiː] [ˈsepəreɪtɪŋ] .

Do	**not**	**cook**	**the**	**sauce**	**too**	**rapidly**	**as**	**there**	**is**	**danger**	**of**	**it**	**separating**	**.**
做	不是	厨师	这	酱	也	快速	作为	那里	是	危险	的	它	分离	.

酱汁不要煮得太快，否则容易油水分离。

[ɪf] [ˌaɪ ˈtiː] [dʌz] , [rɪˈmuːv] [æt; ət][wʌns][tuː; tə][ə; eɪ][pæn][ɒv; əv][kəʊld][ˈwɔːtə(r)][ænd; ənd] [biːt] [ˈvɪgərəsli]

If	**it**	**does**	**,**	**remove**	**at**	**once**	**to**	**a**	**pan**	**of**	**cold**	**water**	**and**	**beat**	**vigorously**
如果	它	做	,	消除	在	一次	到	一个	平底锅	的	寒冷的	水	和	打	大力

.

:

.

如果出现这种情况，立即将其捞出放入一锅冷水中，并用力搅拌。

[sɜːv] [wɪð] [əˈspærəgəs] , [ˈkɒliflaʊə(r)] , [beɪkt] [ɔː(r)] [bɔɪld] [fɪʃ] .

Serve	**with**	**asparagus**	**,**	**cauliflower**	**,**	**baked**	**or**	**boiled**	**fish**	**.**
服务	和	芦笋	,	菜花	,	烘焙	或者	煮沸	鱼	.

可搭配芦笋、花椰菜、烤鱼或水煮鱼食用。

[mɪnt] [ˈdresɪŋ]

MINT	**DRESSING**
薄荷	敷料

薄荷酱

[ɪmˈpruːvd] [wɪð] [liː] & [ˈpɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	**with**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[ˈkeəfəli] [pɪk] [ə; eɪ] [bʌntʃ] [ɒv; əv][mɪnt] [liːvz] [frɒm; frəm][ðə; ði] [stemz] [ænd; ənd] [tʃɒp] [ˈveri] [faɪn] .

Carefully	**pick**	**a**	**bunch**	**of**	**mint**	**leaves**	**from**	**the**	**stems**	**and**	**chop**	**very**	**fine**	**.**
小心	挑选	一个	束	的	薄荷	树叶	从	这	茎	和	劈	非常	美好的	.

小心地从茎上摘下一把薄荷叶，切成细末。

[pɔː(r)][wʌn] / [fɔːr][ˈkʌpfʊl][ɒv; əv] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔːtə(r)][ˈəʊvə(r)][ðem; ðəm] , [ˌeɪ diː ˈdiː][ˌtuːˈtuː] [ˈteibl,spuːnful]

Pour	**1**	**/**	**4**	**cupful**	**of**	**boiling**	**water**	**over**	**them**	**,**	**add**	**2**	**tablespoonfuls**
倒	1	/	4	一杯	的	沸腾	水	超过	他们	,	添加	2	汤匙

[ɒv; əv][ˈʃʊgə(r)] ,

of	**sugar**	**,**
的	糖	,

倒入1/4杯沸水，加入2汤匙糖，

[ˈkʌvə(r)][ænd; ənd][stænd][hɑːf][æn; ən][ˈaʊə(r)][ɪn][ə; eɪ] [kuːl] [pleɪs] .

cover	**and**	**stand**	**half**	**an**	**hour**	**in**	**a**	**cool**	**place**	**.**
覆盖	和	站立	一半	一个	小时	在	一个	凉爽的	地方	.

盖好，放在阴凉处静置半小时。

[ˌeɪ diː ˈdiː][θriː] [ˈteibl,spuːnful] [ɒv; əv][ˈvɪnɪgə(r)][ænd; ənd][wʌn] / [ˌtuːˈtuː] [ˈtiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [liː] &

Add	3	tablespoonfuls	of	vinegar	and	1	/	2	teaspoonful	of	Lea	&
添加	3	汤匙	的	醋	和	1	/	2	一茶匙	的	莉亚	&

[ˈpɛrɪnz] - [sɔːs] . [-]

Perrins	'	Sauce	.	[	12	]
佩林斯	-	酱	.	[	-	]

加入 3 汤匙醋和 1/2 茶匙李派林酱。[12]

['tʃæptə(r)] [θriː]

CHAPTER	III
章	三、

第三章

['tʃaʊdə(r)] [ænd; ənd] [suːps]

CHOWDERS	AND	SOUPS
浓汤	和	汤

浓汤和汤

[ɪm'pruːvd] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	with	Lea	&	Perrins	'	Sauce
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[ɪn] [suːps] [ænd; ənd] ['tʃaʊdə(r)] , [weə(r)] [hɜːbs] [ænd; ənd][s'paɪsɪz][ɑː(r); ə(r)] [sʌtʃ] [æn; ən][ɪm'pɔːt(ə)nt]

In	soups	and	chowders	,	where	herbs	and	spices	are	such	an	important
在	汤	和	浓汤	,	在哪里	草药	和	香料	是	这样的	一个	重要的

['elɪmənt] ,

element	,
元素	,

在汤和浓汤中，香草和香料是如此重要的组成部分，

[liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] , [æn; ən][ʌn'juːʒuəl] ['blendɪŋ] [ɒv; əv] ['meni] [s'paɪsɪz][ænd; ənd] ['fleɪvəz] , [fɔːmz]

Lea	&	Perrins	'	Sauce	,	an	unusual	blending	of	many	spices	and	flavors	,	forms
莉亚	&	佩林斯	-	酱	,	一个	异常	混合	的	许多	香料	和	口味	,	表格

[ðə; ði]['faɪnɪst]['pɒsəb(ə)l] [ə'dɪʃ(ə)n] .

the	finest	possible	addition	.
这	最好的	可能的	添加	.

李派林酱汁是由多种香料和风味独特混合而成，是最佳的佐餐佳品。

[ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [blend] [wɪð] [wɒt'evə(r)] [hɜːb] , [spaɪs][ɔː(r)]['vedʒtəb(ə)l][ðə; ði]['resəpi] [rɪ'kwaɪəz] ,

It	will	blend	with	whatever	herb	,	spice	or	vegetable	the	recipe	requires	,
它	将要	混合	和	任何	草本植物	,	香料	或者	蔬菜	这	食谱	需要	,

它能与食谱中所需的任何香草、香料或蔬菜混合。

[ænd; ənd][ɪn][keɪsɪz] [weə(r)] ['sɜːt(ə)n][s'paɪsɪz][ɑː(r); ə(r)][hɑːd][tuː; tə][əb'teɪn][ˌaɪ 'tiː] [wɪl] , [wɪð] [ɪts] [əʊn]

and	in	cases	where	certain	spices	are	hard	to	obtain	it	will	,	with	its	own
和	在	案例	在哪里	肯定	香料	是	难的	到	获得	它	将要	,	和	它是	自己的

[ɪ'nɪmɪtəb(ə)l] ['piːkənsi] ,

inimitable	piquancy	,
无比	辣味	,

在某些香料难以获得的情况下，它将以其自身独特的辛辣风味，

[gɪv] [ðə; ði] [dɪʃ] [ə; eɪ] ['pɜːfɪkt] , [kəm'pliːt] [ænd; ənd] [ʌn'iːkwəld] ['fleɪvə(r)] .

give	the	dish	a	perfect	,	complete	and	unequalled	flavor	.
给	这	盘子	一个	完美的	,	完全的	和	无与伦比	味道	.

赋予这道菜完美、完整、无与伦比的风味。

[ɪn] ['ɜːlɪə(r)] [deɪz] [ðə; ði] ['fɪʃəmən] [iːtʃ] [brɔːt] [ðeə(r)] [əʊn] [ʃeə(r)] [ɒv; əv] [fɪʃ] [tuː; tə][ðə; ði][bɪg]

In	earlier	days	the	fishermen	each	brought	their	own	share	of	fish	to	the	big
在	早些时候	天	这	渔民	每个	带来	他们的	自己的	分享	的	鱼	到	这	大的

['fæməli]['kɔːldrən] ,

family	caldron	,
家庭	甑	,

以前，渔民们各自把捕到的鱼带到家里的大锅里。

[ænd; ənd] [wen] [ðə; ði] [dɪʃ] , [wɪtʃ] [kən'teɪnd] ['bɪskɪts] , ['ʌnjənz] [ænd; ənd][ə; eɪ] " [hɒdʒ] - [pɒdʒ] "

and	when	the	dish	,	which	contained	biscuits	,	onions	and	a	"	hodge	-	podge	"
和	什么时候	这	盘子	,	哪个	包含	饼干	,	洋葱	和	一个	"	霍奇	-	杂物	"

[ɒv; əv]['ʌðə(r)]['vedʒtəb(ə)lz] ,

of	other	vegetables	,
的	其他	蔬菜	,

这道菜里有饼干、洋葱和各种其他蔬菜，

[wɒz; wəz] ['fɪnɪʃt] , [ðə; ði] ['membəz] [ɒv; əv][ðə; ði]['fæməli] [rɪ'siːvd] [æn; ən]['iːkwəl] [ʃeə(r)] .

was	finished	,	the	members	of	the	family	received	an	equal	share	.
曾是	完成的	,	这	成员	的	这	家庭	已收到	一个	平等的	分享	.

完成后，家庭成员均分。

[səʊ][ə; eɪ]['riːəl]['dʒenjuɪn] ['tʃaʊdə(r)] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [kəm'pəʊzd] [ɒv; əv] [fɪʃ] ,

So	a	real	genuine	chowder	should	be	composed	of	fish	,
所以	一个	真实的	真的	浓汤	应该	是	由	的	鱼	,

所以，正宗的海鲜浓汤应该包含鱼肉。

[ɔːl'ðəʊ] [wiː; wi][hæv; həv][tuː; tə] - [deɪ] ['meni] [ˌkɒmbɪ'neɪʃnz] [ɒv; əv]['vedʒtəb(ə)l] ['tʃaʊdə(r)] .

although	we	have	to	-	day	many	combinations	of	vegetable	chowders	.
虽然	我们	有	到	-	天	许多	组合	的	蔬菜	浓汤	.

尽管如今我们有很多种蔬菜浓汤的组合。

[fɪʃ] ['tʃaʊdə(r)]

FISH	CHOWDER
鱼	浓汤

鱼汤

[ɪm'pruːvd] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	with	Lea	&	Perrins	'	Sauce
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] .

1	tablespoonful	of	Lea	&	Perrins	'	Sauce	.
1	一汤匙	的	莉亚	&	佩林斯	-	酱	.

汤匙李派林刈汁。

[θriː] [paʊndz] [ɒv; əv] [fɪʃ] .

3	pounds	of	fish	.
3	磅	的	鱼	.

3磅鱼。

[wʌn] / [fɔːr] [paʊnd] [ɒv; əv][sɔːlt] [pɔːk] .

1	/	4	pound	of	salt	pork	.
1	/	4	磅	的	盐	猪肉	.

1/4磅咸猪肉。

- [lɑːdʒ] [pə'teɪtəʊz] .

10	large	potatoes	.
-	大的	土豆	.

10个大土豆。

[wʌn] ['ʌnjən] .
1 **onion** **.**
1 洋葱 .

1 个洋葱。

- ['səʊdə] ['krækəz] .
12 **soda** **crackers** **.**
- 苏打 饼干 .

12块苏打饼干。

[sɔ:lt] .
Salt **.**
盐 .

盐。

[θri:]['kʌp,ful][ɒv; əv] [waɪt] [stɒk] [ɔ:(r)][raɪs]['wɔ:tə(r)] .
3 **cupfuls** **of** **white** **stock** **or** **rice** **water** **.**
3 杯 的 白色的 库存 或者 米 水 .

3 杯白汤或米汤。

[θri:] ['teibl,spu:nful] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] .
3 **tablespoonfuls** **of** **flour** **.**
3 汤匙 的 面粉 .

3汤匙面粉。

[fɔ:r] ['teibl,spu:nful] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] .
4 **tablespoonfuls** **of** **butter** **.**
4 汤匙 的 黄油 .

4汤匙黄油。

['eni] [freʃ] , [waɪt] [fɪʃ] [meɪ] [bi:; bi] [ju:st] .
Any **fresh** **,** **white** **fish** **may** **be** **used** **.**
任何 新鲜的 , 白色的 鱼 可能 是 用过的 .

任何新鲜的白肉鱼都可以使用。

[skɪn] [ðə; ði] [fɪʃ] , [rɪ'mu:v] [ðə; ði] ['fleʃi] [pɑ:t] [ænd; ənd]['kʌvə(r)][ðə; ði] [bəʊnz] , [hed] [ænd; ənd] [skɪn]
Skin **the** **fish** **,** **remove** **the** **fleshy** **part** **and** **cover** **the** **bones** **,** **head** **and** **skin**
皮肤 这 鱼 , 消除 这 肉质的 部分 和 覆盖 这 骨头 , 头 和 皮肤
[wɪð] ['wɔ:tə(r)] .
with **water** **.**
和 水 .

将鱼去皮，去除鱼肉，然后用清水浸没鱼骨、鱼头和鱼皮。

[let] ['sɪmə(r)] [fɔ:(r); fə(r)][hɑ:f][æn; ən]['aʊə(r)] .
Let **simmer** **for** **half** **an** **hour** **.**
让 煨 为了 一半 一个 小时 .

小火慢炖半小时。

[ˌeɪ di: 'di:][ðə; ði]['ʌnjən] [wɪð] [ðə; ði][sɔ:lt] [pɔ:k] , [bəuθ][kʌt][ɪn] [smɔ:l] ['pi:sɪz] .
Add **the** **onion** **with** **the** **salt** **pork** **,** **both** **cut** **in** **small** **pieces** **.**
添加 这 洋葱 和 这 盐 猪肉 , 两个都 切 在 小的 件 .

加入切成小块的洋葱和咸肉。

[streɪn] [ðɪs] ['lɪkwɪd] [θru:] [ə; eɪ] [faɪn] ['streɪnə(r)][ænd; ənd][pɔ:(r)]['əʊvə(r)][ðə; ði] [waɪt] ['fleɪki] [pɑ:t] [ɒv; əv]
Strain **this** **liquid** **through** **a** **fine** **strainer** **and** **pour** **over** **the** **white** **flaky** **part** **of**
拉紧 这 液体 通过 一个 美好的 滤网 和 倒 超过 这 白色的 片状的 部分 的
[ðə; ði] [fɪʃ] .
the **fish** **.**
这 鱼 .

将液体用细筛过滤，然后倒在鱼肉的白色片状部分上。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði][pəˈteɪtəʊz][kʌt][ɪn][smɔːl] ['piːsɪz] , [sɔːlt] , [ænd; ənd] ['sɪmə(r)] [ʌnˈtɪl][ðə; ði][pəˈteɪtəʊz]

Add	the	potatoes	cut	in	small	pieces	,	salt	,	and	simmer	until	the	potatoes
添加	这	土豆	切	在	小的	件	,	盐	,	和	煨	直到	这	土豆

[ɑː(r); ə(r)]['tendə(r)] .

are	tender	.
是	投标	.

加入切成小块的土豆、盐，炖煮至土豆变软。

[ðen] [ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði] [waɪt] [stɒk] [ɔː(r)][raɪs]['wɔːtə(r)][ænd; ənd][ðə; ði]['səʊdə] ['krækəz] [kʌt][ɪn][hɑːf]

Then	add	the	white	stock	or	rice	water	and	the	soda	crackers	cut	in	half
然后	添加	这	白色的	库存	或者	米	水	和	这	苏打	饼干	切	在	一半

[ænd; ənd] [spred] [wɪð] [pɑːt][ɒv; əv][ðə; ði]['bʌtə(r)] .

and	spread	with	part	of	the	butter	.
和	传播	和	部分	的	这	黄油	.

然后加入白汤或米水，以及切成两半的苏打饼干，并涂上部分黄油。

[melt][ðə; ði][rest][ɒv; əv]['bʌtə(r)] .

Melt	the	rest	of	butter	.
熔化	这	休息	的	黄油	.

将剩余的黄油融化。

[stɜː(r)][ɪn][ðə; ði]['flaʊə(r)][ænd; ənd][ˌeɪ diː ˈdiː][pɑːt][ɒv; əv][ðə; ði]['lɪkwɪd] [stɒk] [frɒm; frəm][ðə; ði] [fɪʃ] [tuː; tə]

Stir	in	the	flour	and	add	part	of	the	liquid	stock	from	the	fish	to
搅拌	在	这	面粉	和	添加	部分	的	这	液体	库存	从	这	鱼	到

[meɪk] [ə; eɪ] [smuːð] [peɪst] .

make	a	smooth	paste	.
制作	一个	光滑的	粘贴	.

拌入面粉，并加入部分鱼汤，搅拌成光滑的糊状。

[pɔː(r)] [ðɪs] [bæk] ['ɪntuː][ðə; ði] ['tʃaʊdə(r)] [tuː; tə] ['θɪkən] [ˌaɪ 'tiː] .

Pour	this	back	into	the	chowder	to	thicken	it	.
倒	这	后退	进入	这	浓汤	到	加厚	它	.

把这些汤汁倒回浓汤里，使汤汁浓稠。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] .

Add	the	Lea	&	Perrins	'	Sauce	.
添加	这	莉亚	&	佩林斯	-	酱	.

加入李派林唸汁。

[sɜːv] [ɪn] [suːp] [pleɪts] [ɔː(r)][frɒm; frəm][ə; eɪ] [suːp] [tjuˈriːn; təˈriːn] .

Serve	in	soup	plates	or	from	a	soup	tureen	.
服务	在	汤	盘子	或者	从	一个	汤	汤碗	.

可以用汤盘盛装，也可以用汤盆盛装。

[njuː] [jɔːk] [fɪʃ] ['tʃaʊdə(r)]

NEW	YORK	FISH	CHOWDER
新的	约克	鱼	浓汤

纽约鱼汤

[ɪmˈpruːvd] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	with	Lea	&	Perrins	'	Sauce
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[fɔː(r); fə(r)] [ðɪs] ['tʃaʊdə(r)] [juːz][θriː]['kʌp,ful][ɒv; əv][təˈmɑːtəʊ][dʒuːs][ɪn] [pleɪs] [ɒv; əv][ðə; ði] [waɪt] [stɒk]

For	this	chowder	use	3	cupfuls	of	tomato	juice	in	place	of	the	white	stock
为了	这	浓汤	使用	3	杯	的	番茄	汁	在	地方	的	这	白色的	库存

[ɔː(r)][raɪs]['wɔːtə(r)] ,

or	rice	water	,
或者	米	水	,

做这道浓汤时，用3杯番茄汁代替白汤或米汤。

[ænd; ənd][wʌn]['kʌpfʊl][ɒv; əv] ['freʃli] ['krʌmb(ə)ld] [bred] [ɪn] [pleɪs] [ɒv; əv][ðə; ði]['səʊdə] ['krækəz] [ɪn][ðə; ði]

and	1	cupful	of	freshly	crumbled	bread	in	place	of	the	soda	crackers	in	the
和	1	一杯	的	新鲜的	崩溃了	面包	在	地方	的	这	苏打	饼干	在	这

[ə'bʌv] ['resəpi] .

above	recipe	.
多于	食谱	.

用 1 杯新鲜面包屑代替上述食谱中的苏打饼干。

['ɔːlsəʊ][ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ][bɪt][ɒv; əv] ['pɑːsli] .

Also	add	a	bit	of	parsley	.
还	添加	一个	少量	的	香菜	.

再加一点欧芹。

[kʊk] [ænd; ənd] [sɜːv] [æz; əz]['juːʒuəl] .

Cook	and	serve	as	usual	.
厨师	和	服务	作为	通常	.

按常规方式烹制和上菜。

['ɪŋglɪʃ] ['tʃaʊdə(r)]

ENGLISH	CHOWDER
英语	浓汤

英式浓汤

[ɪm'pruːvd] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	with	Lea	&	Perrins	'	Sauce
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn] / [ˌtuː'tuː]['kʌpfʊl][ɒv; əv] ['kruːtɔnz] — [fraɪd] [bred] [kjuːbz] — [tuː; tə][ðə; ði] [njuː] [jɔːk] [fɪʃ]

Add	1	/	2	cupful	of	croutons	—	fried	bread	cubes	—	to	the	New	York	Fish
添加	1	/	2	一杯	的	烤面包丁	—	油煎	面包	立方体	—	到	这	新的	约克	鱼

['tʃaʊdə(r)] [bɪ'fɔː(r)] ['sɜːvɪŋ] .

Chowder	before	serving	.
浓汤	前	服务	.

上菜前，在纽约鱼汤中加入半杯面包丁（炸面包块）。

[klæm] ['tʃaʊdə(r)]

CLAM	CHOWDER
蛤	浓汤

蛤蜊浓汤

[ɪm'pruːvd] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	with	Lea	&	Perrins	'	Sauce
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[fɔː(r); fə(r)] [ðɪs] [juːz] - [klæmz][ɪn] [pleɪs] [ɒv; əv][ðə; ði] [fɪʃ] [ɪn][ðə; ði] [ə'bʌv] ['resəpi] .

For	this	use	20	clams	in	place	of	the	fish	in	the	above	recipe	.
为了	这	使用	-	蛤蜊	在	地方	的	这	鱼	在	这	多于	食谱	.

在此食谱中，用 20 个蛤蜊代替鱼。

[sɔːt] [ænd; ənd] [wɒʃ] [ðem; ðəm] ['θʌrəli] .

Sort	and	wash	them	thoroughly	.
种类	和	洗	他们	彻底	.

分类并彻底清洗。

[ə'laʊ] [tuː; tə][stænd][ɪn][kəʊld]['wɔːtə(r)][fɔː(r); fə(r)][hɑːf][æn; ən]['aʊə(r)] , [dreɪn] [ɒf] [ðə; ði]['wɔːtə(r)] ,

Allow	to	stand	in	cold	water	for	half	an	hour	,	drain	off	the	water	,
允许	到	站立	在	寒冷的	水	为了	一半	一个	小时	,	流走	离开	这	水	,

放入冷水中浸泡半小时，沥干水分。

['streɪnɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [θruː] ['sevrəl] ['θɪknəs] [ɒv; əv] [tʃiːz] [klɒθ] .
straining it through several thicknesses of cheese cloth .
紧张 它 通过 一些 厚度 的 奶酪 布 .

用几层纱布过滤。

[skɔːld][ðə; ði][klæmz][ɪn] [ðɪs] ['wɔːtə(r)][ænd; ənd][juːz][ðə; ði]['wɔːtə(r)][ɪn] [pleɪs] [ɒv; əv][ðə; ði] [stɒk] [ɔː(r)][raɪs]
Scald the clams in this water and use the water in place of the stock or rice
烫伤 这 蛤蜊 在 这 水 和 使用 这 水 在 地方 的 这 库存 或者 米
['wɔːtə(r)][ɪn] ['meɪkɪŋ] [ðə; ði] ['tʃaʊdə(r)] .
water in making the chowder .
水 在 制作 这 浓汤 .

将蛤蜊放入这水中焯烫，然后用这水代替高汤或米汤来制作浓汤。

[meɪk] [ə; eɪ] [sɔːs] [frɒm; frəm][ðə; ði][klæm] ['lɪkə(r)] , [ðə; ði]['bʌtə(r)][ænd; ənd][ðə; ði]['flaʊə(r)] , [ænd; ənd]
Make a sauce from the clam liquor , the butter and the flour , and
制作 一个 酱 从 这 蛤 酒 , 这 黄油 和 这 面粉 , 和
[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][pə'teɪtəʊz] ,
add the potatoes ,
添加 这 土豆 ,

用蛤蜊汁、黄油和面粉做成酱汁，然后加入土豆。

[klæmz] , ['ʌnjən] [ænd; ənd] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] [tuː; tə] [ðɪs] .
clams , onion and Lea & Perrins ' Sauce to this .
蛤蜊 , 洋葱 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱 到 这 .

蛤蜊、洋葱和李派林喼汁也加进去。

[ˌeɪ diː 'diː] ['krækəz] [lɑːst] . [-]
Add crackers last . [13]
添加 饼干 最后的 . [-]

最后加入饼干。[13]

[ɪ'tæliən] ['tʃaʊdə(r)]
ITALIAN CHOWDER
意大利语 浓汤

意大利浓汤

[ɪm'pruːvd] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved with Lea & Perrins ' Sauce
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

['sprɪŋk(ə)l][ðə; ði] [njuː] [jɔːk] [fɪʃ] ['tʃaʊdə(r)] ['dʒenərəsli] [wɪð] ['greɪtɪd] [tʃiːz] [wen] ['sɜːvɪŋ] [iːtʃ]
Sprinkle the New York Fish Chowder generously with grated cheese when serving each
撒 这 新的 约克 鱼 浓汤 慷慨地 和 磨碎的 奶酪 什么时候 服务 每个
[dɪʃ] ,
dish ,
盘子 ,

上菜时，在每份纽约鱼汤上撒上大量的磨碎奶酪。

[ɔː(r)] [pɑːs] [ðə; ði]['greɪtɪd] [tʃiːz] [ænd; ənd] [pə'mɪt] [iːtʃ] ['pɜːs(ə)n][tuː; tə]['sprɪŋk(ə)l][ðeə(r)] [əʊn] ['tʃaʊdə(r)]
or pass the grated cheese and permit each person to sprinkle their own chowder
或者 经过 这 磨碎的 奶酪 和 允许 每个 人 到 撒 他们的 自己的 浓汤
[wɪð] [tʃiːz] [æz; əz] [ðeɪ] [dɪ'zaɪə(r)] .
with cheese as they desire .
和 奶酪 作为 他们 欲望 .

或者将磨碎的奶酪分发给大家，让每个人根据自己的喜好在浓汤上撒上奶酪。

[kɔːn] ['tʃaʊdə(r)]
CORN CHOWDER
玉米 浓汤

玉米浓汤

[ɪm'pruːvd] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved with Lea & Perrins ' Sauce
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[fɔː(r); fə(r)] [ðɪs] ['tʃaʊdə(r)] [juːz][ɪn] [pleɪs] [ɒv; əv][ðə; ði] [fɪʃ] ['gɪv(ə)n][ɪn][ðə; ði] [fɪʃ] ['tʃaʊdə(r)] ['resəpi][ə; eɪ]
For this chowder use in place of the fish given in the Fish Chowder recipe a
为了 这 浓汤 使用 在 地方 的 这 鱼 给定 在 这 鱼 浓汤 食谱 一个
[kwɔːt] [kæn; kən][ɔː(r)][fɔːr]['kʌp,ful][ɒv; əv] [kɔːn] .
quart can or 4 cupfuls of corn .
夸脱 能 或者 4 杯 的 玉米 .

这道浓汤可以用一夸脱罐装玉米或 4 杯玉米代替鱼汤食谱中的鱼。

[ə'mɪt][ðə; ði][sɔːlt] [pɔːk] [ænd; ənd] ['ʌnjən] [ænd; ənd][juːz][faɪv][pə'teɪtəʊz] [ɪn'sted] [ɒv; əv] - ,
Omit the salt pork and onion and use 5 potatoes instead of 10 ,
忽略 这 盐 猪肉 和 洋葱 和 使用 5 土豆 反而 的 - ,

省略咸猪肉和洋葱，用5个土豆代替10个。

[ænd; ənd][dʒʌst][bɪ'fɔː(r)] [rɪ'muːvɪŋ] [frɒm; frəm][ðə; ði]['faɪə(r)][stɜː(r)][ɪn][ðə; ði] [wel] - ['biːt(ə)n] [jəʊk][ɒv; əv]
and just before removing from the fire stir in the well - beaten yolk of
和 只是 前 移除 从 这 火 搅拌 在 这 出色地 - 被打败 蛋黄 的
[æn; ən] [eg] .
an egg .
一个 蛋 .

在即将离火前，拌入打散的蛋黄。

[pə'teɪtəʊ] ['tʃaʊdə(r)]
POTATO CHOWDER
土豆 浓汤

土豆浓汤

[ɪm'pruːvd] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved with Lea & Perrins ' Sauce
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[ðɪs] [ɪz] [meɪd] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] [wei] [æz; əz][ðə; ði][pleɪn] [fɪʃ] ['tʃaʊdə(r)] ,
This is made in the same way as the plain fish chowder ,
这 是 制成 在 这 相同的 方式 作为 这 清楚的 鱼 浓汤 ,

这道菜的做法和普通鱼汤一样。

[ə'mɪtɪŋ] [ðə; ði][sɔːlt] [pɔːk] [ænd; ənd] [fɪʃ] [ænd; ənd] ['ædɪŋ] [dʒʌst][bɪ'fɔː(r)] ['sɜːvɪŋ] [wʌn] [tʃɒpt] [hɑːd]
omitting the salt pork and fish and adding just before serving one chopped hard
省略 这 盐 猪肉 和 鱼 和 添加 只是 前 服务 一 切碎 难的
- [kʊkt] [eg] .
- cooked egg .
- 煮熟 蛋 .

不放咸猪肉和鱼，上菜前加入一个切碎的煮鸡蛋。

['mʌʃrʊm] [suːp]
MUSHROOM SOUP
蘑菇 汤

蘑菇汤

[ɪm'pruːvd] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved with Lea & Perrins ' Sauce
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[wʌn] ['teɪbl̩spuːnfʊl] [ɒv; əv] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] .
1 tablespoonful of Lea & Perrins ' Sauce .
1 一汤匙 的 莉亚 & 佩林斯 - 酱 .

汤匙李派林刈汁。

[wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [draɪd] ['mʌʃrʊmz] [ɔː(r)]

1	cupful	of	dried	mushrooms	or
1	一杯	的	干燥	蘑菇	或者

1 杯干蘑菇或

[ˌtuː'tuː]['kʌp,ful] [freʃ] [ɔː(r)] [kænd] ['mʌʃrʊmz] .

2	cupfuls	fresh	or	canned	mushrooms	.
2	杯	新鲜的	或者	罐装	蘑菇	.

杯新鲜或罐装蘑菇。

[ˌtuː'tuː] [eg] [jəʊk] .

2	egg	yolks	.
2	蛋	蛋黄	.

2个蛋黄。

[ˌtuː'tuː]['kʌp,ful][ɒv; əv] [waɪt] [sɔːs] .

2	cupfuls	of	white	sauce	.
2	杯	的	白色的	酱	.

2 杯白酱。

[ɪf] [draɪd] ['mʌʃrʊmz] [ɑː(r); ə(r)] [juːst] , [səʊk] [ðem; ðəm] [ɪn] ['wɔːtə(r)] ['əʊvə(r)] [naɪt] .

If	dried	mushrooms	are	used	,	soak	them	in	water	over	night	.
如果	干燥	蘑菇	是	用过的	,	浸泡	他们	在	水	超过	夜晚	.

如果使用干蘑菇，请将其浸泡在水中过夜。

[pʊt] [ðə; ði] ['mʌʃrʊmz] [θruː] [ðə; ði] [miːt] ['greɪndə(r)] , [ɔː(r)] [kʌt] ['veri] [faɪn] [wɪð] ['sɪzəz] .

Put	the	mushrooms	through	the	meat	grinder	,	or	cut	very	fine	with	scissors	.
放	这	蘑菇	通过	这	肉	磨床	,	或者	切	非常	美好的	和	剪刀	.

将蘑菇放入绞肉机绞碎，或者用剪刀剪成细丝。

['səʊteɪ] [ðə; ði] [graʊnd] ['mʌʃrʊmz] [ɪn] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [fæt] ,

Sauté	the	ground	mushrooms	in	a	little	fat	,
炒	这	地面	蘑菇	在	一个	小的	胖的	,

用少许油脂炒香蘑菇碎，

[ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] [smɔːl] [ə'maʊnt] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] [pres] [θruː] [ə; eɪ] [pjʊ'reɪ] ['streɪnə(r)] .

add	a	small	amount	of	water	and	press	through	a	purée	strainer	.
添加	一个	小的	数量	的	水	和	按	通过	一个	菜泥	滤网	.

加入少量水，然后用滤网过滤成泥。

[ˌeɪ diː 'diː] [ðɪs] [tuː; tə] [ðə; ði] [waɪt] [sɔːs] .

Add	this	to	the	white	sauce	.
添加	这	到	这	白色的	酱	.

将此加入白酱中。

[ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv] [ˌtuː'tuː] [egz] [ænd; ənd] [kʊk] [wʌn] ['mɪnɪt] [mɔː(r)] .

Add	the	yolks	of	2	eggs	and	cook	one	minute	more	.
添加	这	蛋黄	的	2	鸡蛋	和	厨师	一	分钟	更多的	.

加入2个鸡蛋的蛋黄，再煮1分钟。

[ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] .

Add	the	Lea	&	Perrins	'	Sauce	.
添加	这	莉亚	&	佩林斯	-	酱	.

加入李派林喻汁。

[sɜːv] [æt; ət] [wʌns] .

Serve	at	once	.
服务	在	一次	.

立即食用。

[beɪkt] [biːn] [suːp]

BAKED	BEAN	SOUP
烘焙	豆	汤

烤豆汤

[ɪm'pruːvd] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved with Lea & Perrins ' Sauce
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] .
1 tablespoonful of Lea & Perrins ' Sauce .
1 一汤匙 的 莉亚 & 佩林斯 - 酱 .

汤匙李派林刈汁。

[ˌtuː'tuː]['kʌp,ful][ɒv; əv][kəʊld] [beɪkt] [biːnz] .
2 cupfuls of cold baked beans .
2 杯 的 寒冷的 烘焙 豆子 .

2 杯冷烤豆。

[fɔːr]['kʌp,ful][ɒv; əv]['wɔːtə(r)] .
4 cupfuls of water .
4 杯 的 水 .

4 杯水。

[sɔːlt] .
Salt .
盐 .

盐。

[ˌtuː'tuː]['slaɪsɪz][ɒv; əv]['ʌnjən] .
2 slices of onion .
2 切片 的 洋葱 .

2片洋葱。

[wʌn] / [fɔːr] [slaɪst] ['kærət] .
1 / 4 sliced carrot .
1 / 4 切片 胡萝卜 .

1/4 根切片胡萝卜。

[ˌtuː'tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv][fæt] .
2 tablespoonfuls of fat .
2 汤匙 的 胖的 .

2汤匙脂肪。

[ˌtuː'tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] .
2 tablespoonfuls of flour .
2 汤匙 的 面粉 .

2汤匙面粉。

[pʊt][ðə; ði] [biːnz] , ['ʌnjən][ænd; ənd]['kærət][ɪn][ə; eɪ] ['sɔːspən] [wɪð] [fɔː(r)]['kʌp,ful][ɒv; əv]['wɔːtə(r)] ,
Put the beans , onion and carrot in a saucepan with four cupfuls of water ,
放 这 豆子 , 洋葱 和 胡萝卜 在 一个 平底锅 和 四 杯 的 水 ,

将豆角、洋葱和胡萝卜放入平底锅中，加入四杯水。

[ænd; ənd] [əˈlaʊ] [tuː; tə] ['sɪmə(r)] [fɔː(r); fə(r)][hɑːf][æn; ən]['aʊə(r)] .
and allow to simmer for half an hour .
和 允许 到 煨 为了 一半 一个 小时 .

小火慢炖半小时。

[pʊt] [θruː] [ə; eɪ]['kʌləndə(r)][ɔː(r)] [kɔːs] [sɪv] .
Put through a colander or coarse sieve .
放 通过 一个 滤器 或者 粗 筛 .

用漏勺或粗筛过滤。

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][sɔːlt][ænd; ənd][ðə; ði]['flaʊə(r)][ænd; ənd][fæt] [wɪtʃ] [hæv; həv] [biːn] [kʊkt]
Add **a** **little** **salt** **and** **the** **flour** **and** **fat** **which** **have** **been** **cooked**
添加 一个 小的 盐 和 这 面粉 和 胖的 哪个 有 到过 煮熟
[tə'geðə(r)] .
together .
一起 .

加入少许盐，以及一起炒好的面粉和油脂。

['siːz(ə)n] [wɪð] [ðə; ði] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] [ænd; ənd] [sɜːv] .
Season **with** **the** **Lea** **&** **Perrins** **'** **Sauce** **and** **serve** **.**
季节 和 这 莉亚 & 佩林斯 - 酱 和 服务 .

用李派林嗯汁调味即可食用。

[tə'mɑːtəʊ] [suːp]
TOMATO **SOUP**
番茄 汤

番茄汤

[ɪm'pruːvd] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved **with** **Lea** **&** **Perrins** **'** **Sauce**
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] .
1 **tablespoonful** **of** **Lea** **&** **Perrins** **'** **Sauce** **.**
1 一汤匙 的 莉亚 & 佩林斯 - 酱 .

汤匙李派林刈汁。

[wʌn][kæn; kən][ɒv; əv][tə'mɑːtəʊz] .
1 **can** **of** **tomatoes** **.**
1 能 的 西红柿 .

1罐番茄。

[ˌtuː'tuː]['kʌp,ful][ɒv; əv]['wɔːtə(r)] .
2 **cupfuls** **of** **water** **.**
2 杯 的 水 .

2 杯水。

[wʌn] [smɔːl] ['ʌnjən] .
1 **small** **onion** **.**
1 小的 洋葱 .

1 个小洋葱。

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn,ful] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] .
2 **teaspoonfuls** **of** **sugar** **.**
2 茶匙 的 糖 .

2茶匙糖。

[wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv]['səʊdə] .
1 **/** **2** **teaspoonful** **of** **soda** **.**
1 / 2 一茶匙 的 苏打 .

半茶匙小苏打。

[wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] .
1 **/** **2** **teaspoonful** **of** **salt** **.**
1 / 2 一茶匙 的 盐 .

半茶匙盐。

[ˌtuː'tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] .
2 **tablespoonfuls** **of** **butter** **.**
2 汤匙 的 黄油 .

2汤匙黄油。

[θriː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] .

3	tablespoonfuls	of	flour	.
3	汤匙	的	面粉	.

3汤匙面粉。

[kʊk] [ðə; ði][tə'mɑːtəʊz] , ['wɔːtə(r)] , ['ʌnjən] , ['ʃʊgə(r)][ænd; ənd]['səʊdə][tə'geðə(r)][fɔː(r); fə(r)] ['twenti]

Cook	the	tomatoes	,	water	,	onion	,	sugar	and	soda	together	for	twenty
厨师	这	西红柿	,	水	,	洋葱	,	糖	和	苏打	一起	为了	二十

['mɪnɪts] .

minutes	.
分钟	.

将西红柿、水、洋葱、糖和小苏打一起煮20分钟。

[streɪn] ; [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][sɔːlt] .

Strain	;	add	the	salt	.
拉紧	;	添加	这	盐	.

过滤；加入盐。

[melt][ðə; ði]['bʌtə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['flaʊə(r)] , [stɜː(r)][ʌn'tɪl] [smuːð] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði]

Melt	the	butter	,	add	the	flour	,	stir	until	smooth	,	then	add	to	the
熔化	这	黄油	,	添加	这	面粉	,	搅拌	直到	光滑的	,	然后	添加	到	这

[tə'mɑːtəʊ][dʒuːs] .

tomato	juice	.
番茄	汁	.

融化黄油，加入面粉，搅拌至顺滑，然后加入番茄汁。

[kʊk] [fɔː(r); fə(r)][ten] ['mɪnɪts] .

Cook	for	ten	minutes	.
厨师	为了	十	分钟	.

煮十分钟。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] [ænd; ənd] [sɜːv] [hɒt][ɪn] ['hiːtɪd] ['buːjɒn; 'buːjõ][kʌps][ɔː(r)] [suːp]

Add	the	Lea	&	Perrins	'	Sauce	and	serve	hot	in	heated	bouillon	cups	or	soup
添加	这	莉亚	&	佩林斯	-	酱	和	服务	热的	在	加热	肉汤	杯子	或者	汤

[pleɪts] .

plates	.
盘子	.

加入李派林酱，趁热盛入加热过的肉汤杯或汤盘中食用。

[spə'geti] [suːp]

SPAGHETTI	SOUP
意大利细面条	汤

意大利面汤

[ɪm'pruːvd] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	with	Lea	&	Perrins	'	Sauce
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[ˌeɪ diː 'diː][ˌtuː'tuː]['kʌp,ful][ɒv; əv] [kʊkt] [spə'geti] [tuː; tə][ðə; ði][tə'mɑːtəʊ] [suːp] ['resəpi][ænd; ənd] [sɜːv]

Add	2	cupfuls	of	cooked	spaghetti	to	the	Tomato	Soup	recipe	and	serve
添加	2	杯	的	煮熟	意大利细面条	到	这	番茄	汤	食谱	和	服务

,

,

,

在番茄汤中加入2杯煮熟的意大利面即可食用。

['sprɪŋklɪŋ] [iːtʃ] [pleɪt] [wɪð] ['greɪtɪd] [tʃiːz] [æz; əz] [sɜːvd] .

sprinkling	each	plate	with	grated	cheese	as	served	.
洒	每个	盘子	和	磨碎的	奶酪	作为	服务	.

上菜时，在每个盘子上撒上磨碎的奶酪。

[ˌdʒuːlɪˈen] [suːp]
JULIENNE SOUP
朱莉安 汤

细丝汤

[ɪmˈpruːvd] [wɪð] [liː] & [ˈpɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved with Lea & Perrins ' Sauce
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[fɔː(r); fə(r)] [ðɪs] , [juːz][ðə; ði][təˈmɑːtəʊ] [suːp] [ˈresəpi] , [ˈsʌbstɪtjuːtɪŋ] [fɔːr][ˈkʌp,ful] [braʊn] [miːt] [stɒk]
For this , use the Tomato Soup recipe , substituting 4 cupfuls brown meat stock
为了 这 , 使用 这 番茄 汤 食谱 , 替换 4 杯 棕色的 肉 库存
[ɔː(r)] [brɒθ] ,
or broth ,
或者 肉汤 ,

为此，请使用番茄汤食谱，并将番茄汤中的番茄汁替换为4杯棕色肉汤或肉汤。

[ɔː(r)][ˈbuːjɒn; ˈbuːjõ][ɪn] [pleɪs] [ɒv; əv][ðə; ði][təˈmɑːtəʊz][ænd; ənd] [əˈmɪtɪŋ] [ðə; ði][ˈwɔːtə(r)] , [ˈsəʊdə][ænd; ənd]
or bouillon in place of the tomatoes and omitting the water , soda and
或者 肉汤 在 地方 的 这 西红柿 和 省略 这 水 , 苏打 和
[ˈʃʊgə(r)] .
sugar .
糖 .

或者用肉汤代替西红柿，并省略水、苏打水和糖。

[kʌt] [rɔː] [ˈkærəts] [ænd; ənd] [ˈtɜːnɪps] [ˈɪntuː] [lɒŋ] , [θɪn] [strɪps] ,
Cut raw carrots and turnips into long , thin strips ,
切 生的 胡萝卜 和 萝卜 进入 长的 , 薄的 条状物 ,

将生胡萝卜和芜菁切成细长条，

[kʊk] [ɪn] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈsɔːltɪd] [ˈwɔːtə(r)] [ʌnˈtɪl] [sɒft] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː ˈdiː] [tuː; tə][ðə; ði] [suːp] .
cook in boiling salted water until soft and add to the soup .
厨师 在 沸腾 咸的 水 直到 柔软的 和 添加 到 这 汤 .

在沸腾的盐水中煮至软烂，然后加入汤中。

[ə; eɪ][ˈkwɔːtə(r)][ɒv; əv][ə; eɪ] [ˈkʌpfʊl] [ɒv; əv] [kʊkt] [ˈpiːz] [ænd; ənd] [strɪŋ] [biːnz] [ʃʊd; ʃəd][ˈɔːlsəʊ][biː; bi]
A quarter of a cupful of cooked peas and string beans should also be
一个 四分之一 的 一个 一杯 的 煮熟 豌豆 和 细绳 豆子 应该 还 是
[ˈædɪd] [dʒʌst][bɪˈfɔː(r)] [ˈsɜːvɪŋ] .
added just before serving .
额外 只是 前 服务 .

上菜前，还应加入四分之一杯煮熟的豌豆和四季豆。

[splɪt] [piː] [suːp]
SPLIT PEA SOUP
分裂 豌豆 汤

豌豆汤

[ɪmˈpruːvd] [wɪð] [liː] & [ˈpɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved with Lea & Perrins ' Sauce
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[ðɪs] [ɪz] [meɪd] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] [weɪ] [æz; əz][ðə; ði][təˈmɑːtəʊ] [suːp] ,
This is made in the same way as the Tomato Soup ,
这 是 制成 在 这 相同的 方式 作为 这 番茄 汤 ,

它的做法和番茄汤一样。

['sʌbstɪtjuːtɪŋ]	[ˌtuː'tuː]['kʌp,ful][ɒv; əv]	[mæʃt]	[ænd; ənd]	[streɪnd]	['piːz]	[fɔː(r); fə(r)][ðə; ði]	[tə'mɑːtəʊz]			
substituting	**2**	**cupfuls**	**of**	**mashed**	**and**	**strained**	**peas**	**for**	**the**	**tomatoes**
替换	2	杯	的	捣碎	和	紧张	豌豆	为了	这	西红柿

[ænd; ənd]	[ə'mɪtɪŋ]	[ðə; ði]['ʃʊgə(r)] ,		
and	**omitting**	**the**	**sugar**	**,**
和	省略	这	糖	,

用2杯捣碎并沥干水分的豌豆代替西红柿，并省略糖。

['səʊdə][ænd; ənd]	['ʌnjən]	.	[	-	]
soda	**and**	**onion**	**.**	**[**	**14**	**]**
苏打	和	洋葱	.	[	-	]

苏打水和洋葱。[14]

[kɔːn]	[suːp]
CORN	**SOUP**
玉米	汤

玉米汤

[ɪm'pruːvd]	[wɪð]	[liː]	&	['pɛrɪnz]	-	[sɔːs]
Improved	**with**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

['sʌbstɪtjuːt]	[ˌtuː'tuː]['kʌp,ful][ɒv; əv]	[mæʃt]	[ænd; ənd]	[streɪnd]	[kɔːn]	[ɔː(r)]	-	[fɔː(r); fə(r)][ðə; ði]		
Substitute	**2**	**cupfuls**	**of**	**mashed**	**and**	**strained**	**corn**	**or**	**cornlet**	**for**	**the**
代替	2	杯	的	捣碎	和	紧张	玉米	或者	-	为了	这

[tə'mɑːtəʊz][ɪn][ðə; ði][tə'mɑːtəʊ]	[suːp]	['resəpi][ænd; ənd][ə'mɪt][ðə; ði]['ʃʊgə(r)] ,								
tomatoes	**in**	**the**	**Tomato**	**Soup**	**recipe**	**and**	**omit**	**the**	**sugar**	**,**
西红柿	在	这	番茄	汤	食谱	和	忽略	这	糖	,

在番茄汤食谱中，用2杯捣碎并沥干水分的玉米粒或小玉米粒代替番茄，并省略糖。

['səʊdə][ænd; ənd]	['ʌnjən]	.	
soda	**and**	**onion**	**.**
苏打	和	洋葱	.

苏打水和洋葱。

['kriːəʊl]	['ɔɪstə(r)]	['gʌmbəʊ]
CREOLE	**OYSTER**	**GUMBO**
克里奥尔语	牡蛎	秋葵汤

克里奥尔牡蛎秋葵汤

[ɪm'pruːvd]	[wɪð]	[liː]	&	['pɛrɪnz]	-	[sɔːs]
Improved	**with**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[wʌn]	['teɪbl̩spuːnfʊl]	[ɒv; əv]	[liː]	&	['pɛrɪnz]	-	[sɔːs] .
1	**tablespoonful**	**of**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce** **.**
1	一汤匙	的	莉亚	&	佩林斯	-	酱 .

汤匙李派林刈汁。

[ˌtuː'tuː]['dʌz(ə)n]['ɔɪstə(r)z]	.		
2	**dozen**	**oysters**	**.**
2	打	牡蛎	.

两打牡蛎。

[wʌn]	['spæniʃ]	['ʌnjən]	.
1	**Spanish**	**onion**	**.**
1	西班牙语	洋葱	.

1 个西班牙洋葱。

[ˌtuːˈtuː] [ˈteibl,spuːnful] [ɒv; əv] [ˈɒlɪv] [ɔɪl] .

2	tablespoonfuls	of	olive	oil	.
2	汤匙	的	橄榄	油	.

2汤匙橄榄油。

[wʌn] [ˈteɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv][ˈflaʊə(r)] .

1	tablespoonful	of	flour	.
1	一汤匙	的	面粉	.

1汤匙面粉。

[wʌn] [ˈtiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] .

1	teaspoonful	of	salt	.
1	一茶匙	的	盐	.

1茶匙盐。

[dreɪn] [ðə; ðɪ] [ˈlɪkə(r)] [frɒm; frəm] [ðə; ðɪ] [ˈɔɪstə(r)z] [ænd; ənd] [seɪv] .

Drain	the	liquor	from	the	oysters	and	save	.
流走	这	酒	从	这	牡蛎	和	节省	.

将牡蛎中的汁液沥干并保存。

[hiːt] [ðə; ðɪ] [ɔɪl] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː ˈdiː] [ðə; ðɪ] [tʃɒpt] [ˈʌnjən] .

Heat	the	oil	and	add	the	chopped	onion	.
热	这	油	和	添加	这	切碎	洋葱	.

热油，加入切碎的洋葱。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [ðə; ðɪ] [ˈflaʊə(r)] [ænd; ənd] [sɔːlt] .

Add	the	flour	and	salt	.
添加	这	面粉	和	盐	.

加入面粉和盐。

[kʊk] [fɔː(r); fə(r)] [ə; eɪ] [fjuː] [ˈmɪnɪts] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː ˈdiː] [ðə; ðɪ] [ˈɔɪstə(r)] [ˈlɪkə(r)] [ænd; ənd] [ðə; ðɪ] [ˈɔɪstə(r)z] .

Cook	for	a	few	minutes	and	add	the	oyster	liquor	and	the	oysters	.
厨师	为了	一个	很少	分钟	和	添加	这	牡蛎	酒	和	这	牡蛎	.

煮几分钟后，加入牡蛎汁和牡蛎。

[kʊk] [fɔː(r); fə(r)] [faɪv] [ˈmɪnɪts] [lɒŋgə(r)] .

Cook	for	five	minutes	longer	.
厨师	为了	五	分钟	更长	.

再煮五分钟。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [ðə; ðɪ] [liː] & [ˈpɛrɪnz] - [sɔːs] [ænd; ənd] [sɜːv] .

Add	the	Lea	&	Perrins	'	Sauce	and	serve	.
添加	这	莉亚	&	佩林斯	-	酱	和	服务	.

加入李派林喻汁即可食用。

[ˈkɒnsəmeɪ]

CONSOMME
清汤

清汤

[ɪmˈpruːvd] [wɪð] [liː] & [ˈpɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	with	Lea	&	Perrins	'	Sauce
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[ˌtuːˈtuː] [ˈteibl,spuːnful] [ɒv; əv] [liː] & [ˈpɛrɪnz] - [sɔːs] .

2	tablespoonfuls	of	Lea	&	Perrins	'	Sauce	.
2	汤匙	的	莉亚	&	佩林斯	-	酱	.

汤匙 Lea & Perrins 酱。

[θriː] [paʊndz] [ɒv; əv] [suːp] [biːf] .

3	pounds	of	soup	beef	.
3	磅	的	汤	牛肉	.

3磅汤牛肉。

[θriː] [paʊndz] [ɒv; əv] [viːl] ['nʌkl] .

3	pounds	of	veal	knuckle	.
3	磅	的	小牛肉	指关节	.

3磅小牛膝骨。

[θriː] - [wʌn] / [ˌtuː'tuː] [kwɔːts] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)] .

3	-	1	/	2	quarts	of	water	.
3	-	1	/	2	夸脱	的	水	.

3.5夸脱水。

[sɪks]['slaɪsɪz][ɒv; əv][sɔːlt] [pɔːk] .

6	slices	of	salt	pork	.
6	切片	的	盐	猪肉	.

6片咸肉。

[wʌn] ['kʌpfʊl] [iːtʃ] [ɒv; əv] [tʃɒpt] ['ʌnjən] , ['seləri] , ['kærət] .

1	cupful	each	of	chopped	onion	,	celery	,	carrot	.
1	一杯	每个	的	切碎	洋葱	,	芹菜	,	胡萝卜	.

切碎的洋葱、芹菜、胡萝卜各一杯。

[wʌn] [bʌntʃ] [ɒv; əv] ['pɑːsli] .

1	bunch	of	parsley	.
1	束	的	香菜	.

束欧芹。

[wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] .

1	tablespoonful	of	salt	.
1	一汤匙	的	盐	.

1汤匙盐。

[kʌt] [ðə; ði][sɔːlt] [pɔːk] ['ɪntuː] [faɪn] ['piːsɪz] [ænd; ənd] [braʊn] .

Cut	the	salt	pork	into	fine	pieces	and	brown	.
切	这	盐	猪肉	进入	美好的	件	和	棕色的	.

将咸肉切成细丁，煎至金黄。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [viːl] , [kʌt] ['ɪntuː] ['piːsɪz] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [biːf] [ænd; ənd][sɪə(r)] [tə'geðə(r)] [wɪð] [ðə; ði]

Add	the	veal	,	cut	into	pieces	,	add	the	beef	and	sear	together	with	the
添加	这	小牛肉	,	切	进入	件	,	添加	这	牛肉	和	炙烤	一起	和	这

[sɔːlt] [pɔːk] .

salt	pork	.
盐	猪肉	.

加入切成块的小牛肉，加入牛肉，与咸猪肉一起翻炒。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['wɔːtə(r)][ænd; ənd]['eni] [krækt] [bəʊnz] [ænd; ənd] ['sɪmə(r)] [fɔː(r); fə(r)] [θriː] ['aʊəz] .

Add	the	water	and	any	cracked	bones	and	simmer	for	three	hours	.
添加	这	水	和	任何	裂纹	骨头	和	煨	为了	三	小时	.

加入水和碎骨头，小火慢炖三个小时。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['vedʒtəb(ə)lz][ænd; ənd][sɔːlt][ænd; ənd] [kʊk] [æn; ən]['aʊə(r)][mɔː(r)] .

Add	the	vegetables	and	salt	and	cook	an	hour	more	.
添加	这	蔬菜	和	盐	和	厨师	一个	小时	更多的	.

加入蔬菜和盐，再煮一个小时。

[set] [ə'saɪd][tuː; tə] [kuːl] ,

Set	aside	to	cool	,
放	旁边	到	凉爽的	,

放在一旁冷却。

[skɪm] [ðə; ði] [fæt] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [tɒp] [ænd; ənd] [streɪn] [ðə; ði] [kən'sɒmeɪ] [θruː] ['sevrəl]
skim **the** **fat** **from** **the** **top** **and** **strain** **the** **consommé** **through** **several**
撇去 这 胖的 从 这 顶部 和 拉紧 这 清汤 通过 一些

['θɪknəs] [ɒv; əv] [tʃiːz] [klɒθ] .
thicknesses **of** **cheese** **cloth** **.**
厚度 的 奶酪 布 .

撇去汤面上的油脂，然后用几层纱布过滤清汤。

[ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] [ænd; ənd] [sɜːv] [hɒt] .
Add **the** **Lea** **&** **Perrins** **'** **Sauce** **and** **serve** **hot** **.**
添加 这 莉亚 & 佩林斯 - 酱 和 服务 热的 .

加入李派林喻汁，趁热食用。

[gɑːrnɪʃɪŋz] [fɔː(r); fə(r)] [suːp]
GARNISHINGS **FOR** **SOUP**
装饰物 为了 汤

汤的配料

[ɪm'pruːvd] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved **with** **Lea** **&** **Perrins** **'** **Sauce**
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[ðə; ði] [ə'træktɪv] [gɑːrnɪʃɪŋz] [wɪtʃ] [ɑː(r); ə(r)] [sɜːvd] [ɪn] [suːps] [ɪn] [ðə; ði] [bɪg] [həʊ'telz] [ɑː(r); ə(r)] ['veri]
The **attractive** **garnishings** **which** **are** **served** **in** **soups** **in** **the** **big** **hotels** **are** **very**
这 吸引人的 装饰物 哪个 是 服务 在 汤 在 这 大的 酒店 是 非常

['iːzi] [tuː; tə] [prɪ'peə(r)] [æt; ət] [həʊm] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] [tʌtʃ] [ɒv; əv] ['lʌkʃəri] [ðæt] [mɔː(r)] [ðæn; ðən]
easy **to** **prepare** **at** **home** **and** **add** **a** **touch** **of** **luxury** **that** **more** **than**
简单的 到 准备 在 家 和 添加 一个 触碰 的 奢华 那 更多的 比

[peɪz] [fɔː(r); fə(r)] [ðə; ði] ['trʌb(ə)l] [pʊt] ['ɪntuː] [ðeə(r)] ['meɪkɪŋ] .
pays **for** **the** **trouble** **put** **into** **their** **making** **.**
支付 为了 这 麻烦 放 进入 他们的 制作 .

大酒店汤品中那些精美的装饰，在家也很容易制作，而且能增添一丝奢华感，绝对值得你花费精力去制作。

[eg] [jəʊk] [ɪn] [suːp] ['gɑːnɪʃɪŋ]
EGG **YOLKS** **IN** **SOUP** **GARNISHING**
蛋 蛋黄 在 汤 装饰

汤中的蛋黄装饰

[ɪm'pruːvd] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved **with** **Lea** **&** **Perrins** **'** **Sauce**
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] .
1 **tablespoonful** **of** **Lea** **&** **Perrins** **'** **Sauce** **.**
1 一汤匙 的 莉亚 & 佩林斯 - 酱 .

汤匙李派林刈汁。

[sɪks] [eg] [jəʊk] .
6 **egg** **yolks** **.**
6 蛋 蛋黄 .

6个蛋黄。

[wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [sɔːlt] .
1 **teaspoonful** **of** **salt** **.**
1 一茶匙 的 盐 .

1茶匙盐。

[juːz] ['əʊnli] [freʃ] [egz] , [æz; əz] [ðə; ði] [jəʊk] [mʌst; məst] [biː; bi] [kept] [həʊl] .
Use **only** **fresh** **eggs** **,** **as** **the** **yolks** **must** **be** **kept** **whole** **.**
使用 仅有的 新鲜的 鸡蛋 , 作为 这 蛋黄 必须 是 保留 所有的 .

只用新鲜鸡蛋，蛋黄必须保持完整。

[slaɪd] [ðə; ði] [jəʊk] — [wʌn] [æt; ət] [ə; eɪ] [taɪm] — ['keəfəli] [frɒm; frəm] [ə; eɪ] ['sɔːsə(r)] ['ɪntuː] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)]

Slide	**the**	**yolks**	**—**	**one**	**at**	**a**	**time**	**—**	**carefully**	**from**	**a**	**saucer**	**into**	**boiling**	**water**
滑动	这	蛋黄	—	一	在	一个	时间	—	小心	从	一个	碟子	进入	沸腾	水

[tuː; tə] [wɪtʃ] [ðə; ði] [sɔːlt] [ænd; ənd] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] [hæv; həv] [biːn] ['ædɪd] .

to	**which**	**the**	**salt**	**and**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**	**have**	**been**	**added**	**.**
到	哪个	这	盐	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱	有	到过	额外	.

将蛋黄一个一个小心地从碟子中滑入已加入盐和李派林酱的沸水中。

['sɪmə(r)] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] [jəʊk] [ɑː(r); ə(r)] [set] [ænd; ənd] [sɜːv] [wʌn] [ɪn] [iːtʃ] [pleɪt] [ɒv; əv] [kən'sɒmeɪ] [ɔː(r)]

Simmer	**until**	**the**	**yolks**	**are**	**set**	**and**	**serve**	**one**	**in**	**each**	**plate**	**of**	**consommé**	**or**
煨	直到	这	蛋黄	是	放	和	服务	一	在	每个	盘子	的	清汤	或者

['ʌðə(r)] [θɪn] [suːp] .

other	**thin**	**soup**	**.**
其他	薄的	汤	.

小火慢煮至蛋黄凝固，然后将一个蛋黄放入每盘清汤或其他稀汤中。

[ˌmækə'rəʊni] ['gɑːnɪʃ]

MACARONI	**GARNISH**
通心粉	装饰

通心粉装饰

[ɪm'pruːvd] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	**with**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[kʌt] [strɪps] [ɒv; əv] [kʊkt] [ˌmækə'rəʊni] ['ɪntuː] ['veri] ['nærəʊ] ['lɪt(ə)l] [rɪŋz] ,

Cut	**strips**	**of**	**cooked**	**macaroni**	**into**	**very**	**narrow**	**little**	**rings**	**,**
切	条状物	的	煮熟	通心粉	进入	非常	狭窄的	小的	戒指	,

将煮熟的通心粉切成细长的小环状，

[ænd; ənd] ['səʊteɪ] [ɪn] ['beɪkən] ['drɪpɪŋ] [tuː; tə] [wɪtʃ] [wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]

and	**sauté**	**in**	**bacon**	**drippings**	**to**	**which**	**1**	**teaspoonful**	**of**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**
和	炒	在	熏肉	滴落物	到	哪个	1	一茶匙	的	莉亚	&	佩林斯	-	酱

[hæz; həz] [biːn] ['ædɪd] .

has	**been**	**added**	**.**
有	到过	额外	.

用培根油翻炒，并在培根油中加入 1 茶匙李派林酱。

[ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [ðə; ði] [suːp] [dʒʌst] [æz; əz] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [sɜːvd] .

Add	**to**	**the**	**soup**	**just**	**as**	**it**	**is**	**served**	**.**
添加	到	这	汤	只是	作为	它	是	服务	.

上菜时直接加入汤中即可。

[eg] [bɔːlz] [fɔː(r); fə(r)] [suːp]

EGG	**BALLS**	**FOR**	**SOUP**
蛋	球	为了	汤

汤用蛋丸

[ɪm'pruːvd] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	**with**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] .

1	**teaspoonful**	**of**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**	**.**
1	一茶匙	的	莉亚	&	佩林斯	-	酱	.

茶匙 Lea & Perrins 酱。

[wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['beɪkən] ['drɪpɪŋ] .

1	**tablespoonful**	**of**	**bacon**	**drippings**	**.**
1	一汤匙	的	熏肉	滴落物	.

1 汤匙培根油。

[θriː][hɑːd] - [kʊkt] [egz] .
3 hard - cooked eggs .
3 难的 - 煮熟 鸡蛋 .

3个煮熟的鸡蛋。

['flaʊə(r)] .
flour .
面粉 .

面粉。

[wʌn] [rɔː] [eg] .
1 raw egg .
1 生的 蛋 .

1个生鸡蛋。

['ekstrækt; ɪk'strækt][ðə; ði][hɑːd] - [kʊkt] [jəʊk] [ɒv; əv][ðə; ði] [eg] [frɒm; frəm][ðə; ði] ['waɪts] [ænd; ənd]
Extract the hard - cooked yolks of the egg from the whites and
提炼 这 难的 - 煮熟 蛋黄 的 这 蛋 从 这 白人 和
[pres] [θruː] [ə; eɪ][faɪn]['streɪnə(r)][ɔː(r)] [sɪv] ;
press through a fine strainer or sieve ;
按 通过 一个 美好的 滤网 或者 筛 ;

将煮熟的蛋黄从蛋白中取出，然后用细筛或滤网过滤；

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['beɪkən] ['drɪpɪŋ] [ænd; ənd] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] [ænd; ənd] [ɪ'nʌf] [rɔː] [eg] [tuː; tə]
add the bacon drippings and Lea & Perrins ' Sauce and enough raw egg to
添加 这 熏肉 滴落物 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱 和 足够的 生的 蛋 到
[meɪk] [ðə; ði] [kʊkt] [jəʊk][həʊld][tə'geðə(r)] .
make the cooked yolk hold together .
制作 这 煮熟 蛋黄 抓住 一起 .

加入培根油、李派林酱和足够的生鸡蛋，使煮熟的蛋黄能够凝固。

[ʃeɪp] [ðɪs] ['mɪkstʃə(r)]['ɪntuː] [smɔːl] [raʊnd] [bɔːlz] ;
Shape this mixture into small round balls ;
形状 这 混合物 进入 小的 圆形的 球 ;

将混合物捏成小圆球；

[rəʊl][ɪn][ðə; ði] [rɔː] [eg] [ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['flaʊə(r)][ænd; ənd]['səʊteɪ][ɪn]['beɪkən] ['drɪpɪŋ] [ʌn'tɪl]
roll in the raw egg and a little flour and sauté in bacon drippings until
卷 在 这 生的 蛋 和 一个 小的 面粉 和 炒 在 熏肉 滴落物 直到
[braʊn] .
brown .
棕色的 .

将肉块裹上生鸡蛋和少许面粉，然后在培根油中煎至棕色。

[ə'reɪndʒ] [ɪn][ə; eɪ] [smɔːl]['vedʒtəb(ə)l] [dɪʃ] [ænd; ənd] [pleɪs] [wʌn][ɔː(r)] [tuː] [ɪn] [iːtʃ] [suːp] [pleɪt] [æz; əz]
Arrange in a small vegetable dish and place one or two in each soup plate as
安排 在 一个 小的 蔬菜 盘子 和 地方 一 或者 二 在 每个 汤 盘子 作为
[ˌaɪ 'tiː][ɪz] [sɜːvd] [æt; ət][ðə; ði]['teɪb(ə)l] . [-]
it is served at the table . [15]
它 是 服务 在 这 桌子 . [-]

将蔬菜摆放在小菜盘中，上桌时在每个汤盘中放上一两份。[15]

['tʃæptə(r)] [ˌaɪ 'viː]
CHAPTER IV
章 第四

第四章

[krəu'kets] , [tim'baːliz] , ['kæsəˌrəʊlz] , [stjuːz] [ænd; ənd] ['ʌðə(r)] [miːt] ['dɪʃɪz]
CROQUETTES , TIMBALES , CASSEROLES , STEWS AND OTHER MEAT DISHES
炸丸子 , 定音鼓 , 砂锅菜 , 炖菜 和 其他 肉 菜肴

炸丸子、蒂姆巴莱、砂锅菜、炖菜和其他肉类菜肴

[ɪm'pruːvd] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved with Lea & Perrins ' Sauce
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[wʌn] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['greɪtɪst] ['prɔːbləmz] [ɪn] [ðə; ði] ['ævərɪdʒ] ['haʊshəʊld] [ɪz] [wɒt] [tuː; tə] [duː; də] [wɪð]
One of the greatest problems in the average household is what to do with
一 的 这 最 问题 在 这 平均的 家庭 是 什么 到 做 和
[miːt] ,
meat ,
肉 ,

普通家庭面临的最大问题之一就是如何处理肉类。

[fɪʃ] [ɔː(r)] ['vedʒtəb(ə)lz] [wɪtʃ] [ɑː(r); ə(r)] [ɒv; əv] [tuː] [smɔːl] [ə; eɪ] ['kwɒntəti] [tuː; tə] [sɜːv] [ə'ləʊn] [ænd; ənd]
fish or vegetables which are of too small a quantity to serve alone and
鱼 或者 蔬菜 哪个 是 的 也 小的 一个 数量 到 服务 独自的 和
[jet] [tuː] [wɜːθ] - [waɪl] [tuː; tə] [biː; bi] ['weɪstɪd] .
yet too worth - while to be wasted .
然而 也 值得 - 尽管 到 是 浪费 .

少量的鱼或蔬菜，单独食用太少，但又很美味，不忍浪费。

[dɪ'lɪʃəsli] ['siːz(ə)nd] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] , [krəu'kets] , ['kʌtlits] , [miːt] [keɪks] [ɔː(r)]
Deliciously seasoned with Lea & Perrins ' Sauce , croquettes , cutlets , meat cakes or
美味 经验丰富的 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱 , 炸丸子 , 肉饼 , 肉 蛋糕 或者
[kriːmd] ['dɪʃɪz] ,
creamed dishes ,
奶油 菜肴 ,

用李派林酱汁美味调味，可用于制作炸丸子、肉排、肉饼或奶油菜肴。

[sɜːvd] [ɪn] [ə'træktɪv] [bred] [ænd; ənd] ['peɪstri] [keɪsɪz] , [nɒt] ['əʊnli] [help] [tuː; tə] [kiːp] [daʊn] [ðə; ði] [miːt]
served in attractive bread and pastry cases , not only help to keep down the meat
服务 在 吸引人的 面包 和 糕点 案例 , 不是 仅有的 帮助 到 保持 向下 这 肉
[bɪl] ,
bill ,
账单 ,

盛放在精美面包和糕点盒中的肉类，不仅有助于降低肉类消费，

[bʌt; bət] ['ɔːlsəʊ] [tuː; tə] [kiːp] [ʌp] [ðə; ði] ['fæmɪliz] [ɪn'θjuːziæzəm] [fɔː(r); fə(r)] ['mʌðərz] ['kʊkɪŋ] .
but also to keep up the family's enthusiasm for mother's cooking .
但 还 到 保持 向上 这 家庭的 热情 为了 母亲的 烹饪 .

但同时也是为了保持家人对母亲烹饪的热情。

[baɪ] ['fɔːmɪŋ] [ðə; ði] [wel] - [nəʊn] [kəʊn] - [ʃeɪpt] [krɒ'ket] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['sɪlɪndə(r)] - [ʃeɪpt] [ɔː(r)] [ə; eɪ]
By forming the well - known cone - shaped croquette into a cylinder - shaped or a
经过 成型 这 出色地 - 已知 锥体 - 形状 炸丸子 进入 一个 圆柱 - 形状 或者 一个
['kres(ə)nt] - [ʃeɪpt] ['kʌtlət] ,
crescent - shaped cutlet ,
新月 - 形状 肉排 ,

通过将广为人知的圆锥形炸丸子做成圆柱形或新月形的肉饼，

[ænd; ənd] ['sɜːvɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð] ['eni] [wʌn] [ɒv; əv] [ðə; ði] [dɪ'lɪʃəs] ['spæniʃ] , ['kriːəʊl] ,
and serving it with any one of the delicious Spanish , Creole ,
和 服务 它 和 任何 一 的 这 可口的 西班牙语 , 克里奥尔语 ,

并可搭配任何一种美味的西班牙菜、克里奥尔菜、

[tə'mɑːtəʊ] [ɔː(r)] ['mʌʃrʊm] ['dresɪŋz] ['gɪv(ə)n] [ɪn] ['tʃæptə(r)] [ˌaɪ 'aɪ] ,
Tomato or Mushroom Dressings given in Chapter II ,
番茄 或者 蘑菇 敷料 给定 在 章 二 ,

第二章中提到的番茄或蘑菇酱汁，

[æn; ən] [əʊld] ['resəpi] [ɪz] [meɪd] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [njuː] ['dɪnə(r)] [sə'praɪz] .

an	old	recipe	is	made	into	a	new	dinner	surprise	.
一个	老的	食谱	是	制成	进入	一个	新的	晚餐	惊喜	.

一道古老的食谱被重新演绎，成为一道令人惊喜的晚餐佳肴。

['beɪsɪk] ['resəpi] [fɔː(r); fə(r)] [krəu'kets]

BASIC	RECIPE	FOR	CROQUETTES
基本的	食谱	为了	炸丸子

炸丸子的基本配方

[ɪm'pruːvd] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	with	Lea	&	Perrins	'	Sauce
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[ˌtuː'tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] .

2	tablespoonfuls	of	Lea	&	Perrins	'	Sauce	.
2	汤匙	的	莉亚	&	佩林斯	-	酱	.

汤匙 Lea & Perrins 酱。

[fɔːr] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] .

4	tablespoonfuls	of	butter	.
4	汤匙	的	黄油	.

4 汤匙黄油。

[eit] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] .

8	tablespoonfuls	of	flour	.
8	汤匙	的	面粉	.

8 汤匙面粉。

[wʌn] - [wʌn] / [θriː] ['kʌp,ful] [ɒv; əv] [stɒk] [ɔː(r)] [raɪs] ['wɔːtə(r)] .

1	-	1	/	3	cupfuls	of	stock	or	rice	water	.
1	-	1	/	3	杯	的	库存	或者	米	水	.

1又1/3杯高汤或米水。

[wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [sɔːlt] .

1	/	2	teaspoonful	of	salt	.
1	/	2	一茶匙	的	盐	.

半茶匙盐。

[ˌtuː'tuː] ['kʌp,ful] [ɒv; əv] [kʊkt] [miːt] .

2	cupfuls	of	cooked	meat	.
2	杯	的	煮熟	肉	.

2 杯熟肉。

[wʌn] [eg] .

1	egg	.
1	蛋	.

1个鸡蛋。

[bred] [krʌmz] .

Bread	crumbs	.
面包	面包屑	.

面包屑。

[melt] [ðə; ði] ['bʌtə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [sɔːlt] , [rɪ'muːv] [frɒm; frəm] ['faɪə(r)] [ænd; ənd] [stɜː(r)] [ɪn] [ðə; ði] ['flaʊə(r)]

Melt	the	butter	,	add	the	salt	,	remove	from	fire	and	stir	in	the	flour
熔化	这	黄油	,	添加	这	盐	,	消除	从	火	和	搅拌	在	这	面粉

[ʌn'tɪl] [smuːð] .

until	smooth	.
直到	光滑的	.

融化黄油，加入盐，离火，拌入面粉直至顺滑。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [stɒk] [ɔː(r)][raɪs]['wɔːtə(r)] ['sləʊli] , ['stɜːrɪŋ] ['kɒnstəntli] ,

Add	**the**	**stock**	**or**	**rice**	**water**	**slowly**	**,**	**stirring**	**constantly**	**,**
添加	这	库存	或者	米	水	缓慢地	,	搅拌	不断地	,

慢慢加入高汤或淘米水，并不断搅拌。

[ʌn'tɪl][ɔːl][ɪz] ['ædɪd] [ænd; ənd][bɔɪl][fɔː(r); fə(r)][faɪv] ['mɪnɪts] , [ɔː(r)][ʌn'tɪl] [θɪk] [ænd; ənd] ['kriːmi] .

until	**all**	**is**	**added**	**and**	**boil**	**for**	**five**	**minutes**	**,**	**or**	**until**	**thick**	**and**	**creamy**	**.**
直到	全部	是	额外	和	熬	为了	五	分钟	,	或者	直到	厚的	和	奶油状	.

加入所有食材，煮沸五分钟，或煮至浓稠顺滑。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [kʊkt] [miːt] , [graʊnd] , [ðə; ði] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] , [ænd; ənd] [kuːl] .

Add	**the**	**cooked**	**meat**	**,**	**ground**	**,**	**the**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**	**,**	**and**	**cool**	**.**
添加	这	煮熟	肉	,	地面	,	这	莉亚	&	佩林斯	-	酱	,	和	凉爽的	.

加入煮熟的肉末、李派林酱，然后冷却。

[wen] ['θʌrəli] [tʃɪld] , [pæt]['mɪkstʃə(r)]['ɪntuː] [dɪ'zaɪəd]['sɪlɪndə(r)][ɔː(r)] ['kʌtlət] [ʃeɪp] [ænd; ənd][rəʊl]

When	**thoroughly**	**chilled**	**,**	**pat**	**mixture**	**into**	**desired**	**cylinder**	**or**	**cutlet**	**shape**	**and**	**roll**
什么时候	彻底	冷藏	,	拍	混合物	进入	想要的	圆柱	或者	肉排	形状	和	卷

[ɪn] [bred] [krʌmz] .

in	**bread**	**crumbs**	**.**
在	面包	面包屑	.

彻底冷却后，将混合物拍成所需的圆柱形或肉饼形，然后在面包屑中滚一滚。

[biːt] [ðə; ði] [eg] [ʌn'tɪl] [wel] ['blendɪd] ,

Beat	**the**	**egg**	**until**	**well**	**blended**	**,**
打	这	蛋	直到	出色地	混合	,

将鸡蛋打散至完全融合。

['ædɪŋ] [tuː; tə][ˌaɪ 'tiː][wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['meltɪd] ['bʌtə(r)][ænd; ənd][θriː] ['teiblˌspuːnful] [ɒv; əv]

adding	**to**	**it**	**1**	**tablespoonful**	**of**	**melted**	**butter**	**and**	**3**	**tablespoonfuls**	**of**
添加	到	它	1	一汤匙	的	融化	黄油	和	3	汤匙	的

['wɔːtə(r)] .

water	**.**
水	.

加入 1 汤匙融化的黄油和 3 汤匙水。

[dɪp][ðə; ði] [krɒ'ket] [ɪn] [ðɪs] [eg] ['mɪkstʃə(r)] , [rəʊl][ɪn][ðə; ði] [bred] [krʌmz] [ə'gen] ,

Dip	**the**	**croquette**	**in**	**this**	**egg**	**mixture**	**,**	**roll**	**in**	**the**	**bread**	**crumbs**	**again**	**,**
蘸	这	炸丸子	在	这	蛋	混合物	,	卷	在	这	面包	面包屑	再次	,

将炸丸子蘸上蛋液，再裹上面包屑。

[ænd; ənd][pʊt]['ɪntuː][ðə; ði][aɪs] - [bɒks][fɔː(r); fə(r)][æn; ən]['aʊə(r)][ɔː(r)][mɔː(r)][tuː; tə]['hɑːd(ə)n][bɪ'fɔː(r)] ['fraɪɪŋ]

and	**put**	**into**	**the**	**ice**	**-**	**box**	**for**	**an**	**hour**	**or**	**more**	**to**	**harden**	**before**	**frying**
和	放	进入	这	冰	-	盒子	为了	一个	小时	或者	更多的	到	硬化	前	煎炸

.

:
.

放入冰盒中冷藏一个小时或更长时间使其变硬后再进行油炸。

[fraɪ][ɪn] [diːp] [fæt][ɔː(r)][ɔɪl] [wɪtʃ] [wɪl] [braʊn] [ə; eɪ][kjuːb][ɒv; əv] [bred] [tuː; tə][ə; eɪ]['gəʊldən] [braʊn] [ɪn]

Fry	**in**	**deep**	**fat**	**or**	**oil**	**which**	**will**	**brown**	**a**	**cube**	**of**	**bread**	**to**	**a**	**golden**	**brown**	**in**
炒	在	深的	胖的	或者	油	哪个	将要	棕色的	一个	立方体	的	面包	到	一个	金的	棕色的	在

- ['sekəndz; sɪ'kɒndz] .

40	**seconds**	**.**
-	秒	.

用大量油脂煎炸，40 秒内即可将一块面包炸至金黄色。

[duː; də][nɒt][fraɪ] [krəu'kets] [fɔː(r); fə(r)][mɔː(r)][ðæn; ðən] - ['sekəndz; sɪ'kɒndz] .

Do	**not**	**fry**	**croquettes**	**for**	**more**	**than**	**40**	**seconds**	**.**
做	不是	炒	炸丸子	为了	更多的	比	-	秒	.

炸丸子的时间不要超过40秒。

[dreɪn] [ɪn] ['fraɪɪŋ] ['bɑːskɪt] [ɔː(r)] [ɒn] [braʊn] ['peɪpə(r)] .

Drain	in	frying	basket	or	on	brown	paper	.
流走	在	煎炸	篮子	或者	在	棕色的	纸	.

用炸篮或牛皮纸沥干油。

[ɪf] [dɪ'zaɪəd] ,

If	desired	,
如果	想要的	,

如果需要的话，

[pɔː(r)] [ˌtuː'tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] [ɔɪl] [ɔː(r)] ['meltɪd] [fæt] ['əʊvə(r)] [ðə; ðɪ] [ʌn'fraɪd] [krəu'kets] [ænd; ənd]

pour	2	tablespoonfuls	of	oil	or	melted	fat	over	the	unfried	croquettes	and
倒	2	汤匙	的	油	或者	融化	胖的	超过	这	未油炸的	炸丸子	和

[beɪk] [ɪn] [ə; eɪ] ['veri] [hɒt] ['ʌv(ə)n] [fɔː(r); fə(r)] [frɒm; frəm] [faɪv] [tuː; tə] [eɪt] ['mɪnɪts] ,

bake	in	a	very	hot	oven	for	from	five	to	eight	minutes	,
烤	在	一个	非常	热的	烤箱	为了	从	五	到	八	分钟	,

在未油炸的炸丸子上淋上 2 汤匙油或融化的脂肪，然后在非常热的烤箱中烘烤 5 到 8 分钟。

['dresɪŋ] [ə'keɪʒnəli] [wɪð] [mɔː(r)] [ɔɪl] [ɪf] ['nesəsəri] .

dressing	occasionally	with	more	oil	if	necessary	.
敷料	偶尔	和	更多的	油	如果	必要的	.

必要时可偶尔加些油调味。

[sɜːv] [wɪð] [tə'mɑːtəʊ] , [tʃiːz] , ['mʌʃrʊm] [ɔː(r)] [ˌhɒlən'deɪz] [sɔːs] ['gɪv(ə)n] [ɪn] ['tʃæptə(r)] [ˌaɪ 'aɪ] .

Serve	with	Tomato	,	Cheese	,	Mushroom	or	Hollandaise	sauce	given	in	Chapter	II	.
服务	和	番茄	,	奶酪	,	蘑菇	或者	荷兰酱	酱	给定	在	章	二	.

可搭配第二章中提供的番茄酱、奶酪酱、蘑菇酱或荷兰酱食用。

[ɪf] [krəu'kets] [hæv; həv] [biːn] [ʃeɪpt] ['ɪntuː] ['kʌtlits] ,

If	croquettes	have	been	shaped	into	cutlets	,
如果	炸丸子	有	到过	形状	进入	肉饼	,

如果将炸丸子做成了肉饼状，

[ə; eɪ] [ˌmækə'rəʊni] [stɪk] [ɪz] ['juːʒuəli; 'juːʒəli] [stʌk] [ɪn] [ðə; ðɪ] ['pɔɪntɪd] [end] [tuː; tə] ['ɪmɪteɪt] [ə; eɪ] [tʃɒp] [bəʊn]

a	macaroni	stick	is	usually	stuck	in	the	pointed	end	to	imitate	a	chop	bone
一个	通心粉	戳	是	通常	卡住	在	这	尖	结尾	到	模拟	一个	劈	骨

.

:

.

通常会在尖端插上一根通心粉棒，以模仿猪骨。

[viːl] [krəu'kets]

VEAL	CROQUETTES
小牛肉	炸丸子

小牛肉丸

[ɪm'pruːvd] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	with	Lea	&	Perrins	'	Sauce
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[ə; eɪ] [dɪ'lɪʃəs] [ˌkɒmbɪ'neɪʃ(ə)n] [kɔːlz] [fɔː(r); fə(r)] [wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [kʊkt] [ænd; ənd] [kjuːbd] [viːl]

A	delicious	combination	calls	for	1	cupful	of	cooked	and	cubed	veal
一个	可口的	组合	呼叫	为了	1	一杯	的	煮熟	和	立方	小牛肉

[ænd; ənd] [wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [raɪs] [ɪn] [pleɪs] [ɒv; əv] [ðə; ðɪ] [miːt] [rɪ'kwaɪəd] [ɪn] [ðə; ðɪ] [ə'bʌv]

and	1	/	2	cupful	of	rice	in	place	of	the	meat	required	in	the	above
和	1	/	2	一杯	的	米	在	地方	的	这	肉	必需的	在	这	多于

['resəpi] .

recipe	.
食谱	.

一道美味的组合是用 1 杯煮熟切丁的小牛肉和 1/2 杯米饭代替上述食谱中所需的肉。

[prə'si:d] [æz; əz]['ju:ʒuəl] , ['ʃeɪpɪŋ] [ðə; ði] [krɒ'ket] ['ɪntu:]['kʌtlət][ɔ:(r)] [tʃɒp] [ʃeɪp] .
Proceed as usual , shaping the croquette into cutlet or chop shape .
继续 作为 通常 , 成型 这 炸丸子 进入 肉排 或者 劈 形状 .

按常规步骤操作，将炸丸子做成肉饼或排状。

[sɜ:v] [wɪð] [ə; eɪ][tə'mɑ:təʊ] , ['spæniʃ] , ['kri:əʊl] [ɔ:(r)][ə; eɪ] ['mʌʃrʊm] ['dresɪŋ] .
Serve with a Tomato , Spanish , Creole or a Mushroom dressing .
服务 和 一个 番茄 , 西班牙语 , 克里奥尔语 或者 一个 蘑菇 敷料 .

可搭配番茄酱、西班牙酱、克里奥尔酱或蘑菇酱食用。

['tʃɪkɪn] ['kʌtlits]
CHICKEN CUTLETS
鸡 肉饼

鸡排

[ɪm'pru:vd] [wɪð] [li:] & ['pɛrɪnz] - [sɔ:s]
Improved with Lea & Perrins ' Sauce
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[fɔ:(r); fə(r)] [ðɪs] [ju:z][wʌn] - [wʌn] / [ˌtu:'tu:]['kʌp,ful][ɒv; əv] [kʊkt] [kju:bd] ['tʃɪkɪn] ,
For this use 1 - 1 / 2 cupfuls of cooked cubed chicken ,
为了 这 使用 1 - 1 / 2 杯 的 煮熟 立方 鸡 ,

为此，请使用 1.5 杯煮熟的鸡丁。

[ɔ:(r)][wʌn]['kʌpfʊl][ɒv; əv] ['tʃɪkɪn] [ænd; ənd][wʌn] / [ˌtu:'tu:]['kʌpfʊl][ɒv; əv] [kʊkt] ['swi:tbredz] , ['seləri]
or 1 cupful of chicken and 1 / 2 cupful of cooked sweetbreads , celery
或者 1 一杯 的 鸡 和 1 / 2 一杯 的 煮熟 甜面包 , 芹菜
[ɔ:(r)] ['mʌʃrʊmz] [æz; əz][dɪ'zaɪəd] ,
or mushrooms as desired ,
或者 蘑菇 作为 想要的 ,

或者加入1杯鸡肉和1/2杯煮熟的牛胸腺、芹菜或蘑菇（根据个人喜好选择），

[ɪn][ðə; ði]['beɪsɪk] [krɒ'ket] ['resəpi] .
in the Basic Croquette recipe .
在 这 基本的 炸丸子 食谱 .

在基础炸丸子食谱中。

[sɜ:v] [wɪð] [waɪt] , ['seləri] [ɔ:(r)]['ɔɪstə(r)] ['dresɪŋ] ['gɪv(ə)n][ɒn][peɪdʒ] - . [-]
Serve with White , Celery or Oyster dressing given on page 10 . [16]
服务 和 白色的 , 芹菜 或者 牡蛎 敷料 给定 在 页 - . [-]

可佐以第 10 页所示的白汁、芹菜汁或牡蛎汁。[16]

[raɪs] [krəu'kets]
RICE CROQUETTES
米 炸丸子

米饭炸丸子

[ɪm'pru:vd] [wɪð] [li:] & ['pɛrɪnz] - [sɔ:s]
Improved with Lea & Perrins ' Sauce
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[ˌtu:'tu:] ['teibl,spu:nful] [ɒv; əv] [li:] & ['pɛrɪnz] - [sɔ:s] .
2 tablespoonfuls of Lea & Perrins ' Sauce .
2 汤匙 的 莉亚 & 佩林斯 - 酱 .

汤匙 Lea & Perrins 酱。

[fɔ:r]['kʌp,ful][ɒv; əv] [kʊkt] [raɪs] .
4 cupfuls of cooked rice .
4 杯 的 煮熟 米 .

4 杯熟米饭。

[wʌn] / [fɔːr]['kʌpfʊl][ɒv; əv]['greɪtɪd] [tʃiːz] .

1	/	4	cupful	of	grated	cheese	.
1	/	4	一杯	的	磨碎的	奶酪	.

1/4 杯磨碎的奶酪。

[ˌtuːˈtuː] [egz] .

2	eggs	.
2	鸡蛋	.

2个鸡蛋。

[bred] [krʌmz] .

Bread	crumbs	.
面包	面包屑	.

面包屑。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði]['greɪtɪd] [tʃiːz] [tuː; tə][ðə; ði][raɪs][ænd; ənd][baɪnd][ðə; ði]['mɪkstʃə(r)][təˈgeðə(r)] [wɪð] [wʌn]

Add	the	grated	cheese	to	the	rice	and	bind	the	mixture	together	with	1
添加	这	磨碎的	奶酪	到	这	米	和	绑定	这	混合物	一起	和	1

[wel] - ['biːt(ə)n] [eg] [tuː; tə] [wɪtʃ] [ˌtuːˈtuː] [ˈteibl,spuːnful] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)][hæz; həz] [biːn] ['ædɪd] .

well	-	beaten	egg	to	which	2	tablespoonfuls	of	water	has	been	added	.
出色地	-	被打败	蛋	到	哪个	2	汤匙	的	水	有	到过	额外	.

将磨碎的奶酪加入米饭中，然后加入 1 个打散的鸡蛋（鸡蛋中加入了 2 汤匙水），将混合物粘合在一起。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] .

Add	the	Lea	&	Perrins	'	Sauce	.
添加	这	莉亚	&	佩林斯	-	酱	.

加入李派林唸汁。

[ɪf] [tuː] [stɪf] , [ˌeɪ diː ˈdiː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][mɔː(r)]['wɔːtə(r)] , [fɔːm] ['ɪntuː] [krəuˈkets] , [rəʊl][ɪn] [bred] [krʌmz] ,

If	too	stiff	,	add	a	little	more	water	,	form	into	croquettes	,	roll	in	bread	crumbs	,
如果	也	僵硬的	,	添加	一个	小的	更多的	水	,	形式	进入	炸丸子	,	卷	在	面包	面包屑	,

如果太硬，就加点水，做成炸丸子，裹上面包屑。

['biːt(ə)n] [eg] [ænd; ənd] [bred] [krʌmz] [əˈgen] [ænd; ənd] [tʃɪl] .

beaten	egg	and	bread	crumbs	again	and	chill	.
被打败	蛋	和	面包	面包屑	再次	和	寒意	.

将打散的鸡蛋和面包屑再次混合，冷藏。

[fraɪ][ɪn][fæt][hɒt] [ɪˈnʌf] [tuː; tə] [braʊn] [ə; eɪ][kjuːb][ɒv; əv] [bred] [ɪn] - ['sekəndz; sɪˈkɒndz] .

Fry	in	fat	hot	enough	to	brown	a	cube	of	bread	in	40	seconds	.
炒	在	胖的	热的	足够的	到	棕色的	一个	立方体	的	面包	在	-	秒	.

用足够热的油煎炸，油温应能使一小块面包在 40 秒内变成金黄色。

[dreɪn] [ænd; ənd] [sɜːv] [wɪð] [ˈspæniʃ] [ɔː(r)] ['kriːəʊl] ['dresɪŋ] .

Drain	and	serve	with	Spanish	or	Creole	dressing	.
流走	和	服务	和	西班牙语	或者	克里奥尔语	敷料	.

沥干水分，佐以西班牙或克里奥尔风味酱汁食用。

[ðiːz] [krəuˈkets] [meɪ] [fɔːm] [ðə; ði]['beɪsɪs][ɒv; əv][ə; eɪ] ['lʌntʃən] ['menjuː][ɔː(r)] [meɪ] [biː; bi] [sɜːvd]

These	croquettes	may	form	the	basis	of	a	luncheon	menu	or	may	be	served
这些	炸丸子	可能	形式	这	基础	的	一个	午餐	菜单	或者	可能	是	服务

[æz; əz][ə; eɪ]['vedʒtəb(ə)l][ɔː(r)][saɪd] [dɪʃ] [fɔː(r); fə(r)]['dɪnə(r)] .

as	a	vegetable	or	side	dish	for	dinner	.
作为	一个	蔬菜	或者	边	盘子	为了	晚餐	.

这些炸丸子可以作为午餐菜单的主菜，也可以作为晚餐的蔬菜或配菜。

[ˌmækəˈrəʊni] [krəuˈkets]

MACARONI	CROQUETTES
通心粉	炸丸子

通心粉炸丸子

[ɪm'pruːvd] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved with Lea & Perrins ' Sauce
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[kʌt] [kʊkt] [ˌmækə'rəʊni]['ɪntuː][faɪn] ['piːsɪz] , [ænd; ənd] ['meʒə(r)] [fɔː(r)]['kʌp,ful] .
Cut cooked macaroni into fine pieces , and measure four cupfuls .
切 煮熟 通心粉 进入 美好的 件 , 和 措施 四 杯 .

将煮熟的通心粉切成细丝，量取四杯。

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn] / [ˌtuː'tuː]['kʌpfʊl][ɒv; əv]['greɪtɪd] [tʃiːz] , [baɪnd][ðə; ði]['mɪkstʃə(r)][tə'geðə(r)] [wɪð] [wʌn] [wel]
Add 1 / 2 cupful of grated cheese , bind the mixture together with 1 well
添加 1 / 2 一杯 的 磨碎的 奶酪 , 绑定 这 混合物 一起 和 1 出色地
- ['biːt(ə)n] [eg] ,
- beaten egg ,
- 被打败 蛋 ,

加入半杯磨碎的奶酪，再用一个打散的鸡蛋将所有材料混合均匀。

[ˌeɪ diː 'diː][ˌtuː'tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] ,
add 2 tablespoonfuls of Lea & Perrins ' Sauce ,
添加 2 汤匙 的 莉亚 & 佩林斯 - 酱 ,

加入2汤匙李派林嗯汁，

[ə; eɪ]['lɪt(ə)l][mɔː(r)]['wɔːtə(r)] [ɪf] [ðə; ði]['mɪkstʃə(r)][ɪz] [tuː] [stɪf] [tuː; tə][məʊld] , [ʃeɪp] ['ɪntuː] [krəu'kets] ,
a little more water if the mixture is too stiff to mold , shape into croquettes ,
一个 小的 更多的 水 如果 这 混合物 是 也 僵硬的 到 模具 , 形状 进入 炸丸子 ,

如果混合物太硬不好塑形，可以加一点水，然后捏成炸丸子状。

[tʃɪl] [ænd; ənd][fraɪ][æz; əz]['juːʒuəl] .
chill and fry as usual .
寒意 和 炒 作为 通常 .

冷却后按常规方式煎炸。

['piːnʌt] [ɔː(r)] ['wɔːlnʌt] [krəu'kets]
PEANUT OR WALNUT CROQUETTES
花生 或者 核桃 炸丸子

花生或核桃炸丸子

[ɪm'pruːvd] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved with Lea & Perrins ' Sauce
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[juːz][fɔːr]['kʌp,ful][ɒv; əv] [graʊnd] ['piːnʌts] [ɔː(r)]['wɔːlnʌts][ɪn] [pleɪs] [ɒv; əv] [miːt] [ɪn][ðə; ði]['beɪsɪk]
Use 4 cupfuls of ground peanuts or walnuts in place of meat in the Basic
使用 4 杯 的 地面 花生 或者 核桃 在 地方 的 肉 在 这 基本的
[krɒ'ket] ['resəpi] .
Croquette recipe .
炸丸子 食谱 .

在基本炸丸子食谱中，用 4 杯花生碎或核桃碎代替肉。

[ˌeɪ diː 'diː] [ɪ'nʌf] [ɒv; əv][ðə; ði] [krɒ'ket] [sɔːs] [tuː; tə][ðə; ði] [nʌts] [tuː; tə] [meɪk] [ðem; ðəm] ['iːzi] [tuː; tə]
Add enough of the croquette sauce to the nuts to make them easy to
添加 足够的 的 这 炸丸子 酱 到 这 坚果 到 制作 他们 简单的 到
[məʊld] .
mold .
模具 .

将足够的炸丸子酱汁加入坚果中，使其易于塑形。

[ʃeɪp] ['ɪntuː] [krəu'kets] , [rəʊl][ɪn] [bred] [krʌmz] , [eg] [ænd; ənd] [krʌmz] [ə'gen] [ænd; ənd] [tʃɪl] .
Shape into croquettes , roll in bread crumbs , egg and crumbs again and chill .
形状 进入 炸丸子 , 卷 在 面包 面包屑 , 蛋 和 面包屑 再次 和 寒意 .

将面团捏成炸丸子状，裹上面包屑，再裹上蛋液和面包屑，冷藏。

[fraɪ][æz; əz]['juːʒuəl] .

Fry	as	usual	.
炒	作为	通常	.

照常煎炸。

[swiːt] [pə'teɪtəʊ] [krəu'kets]

SWEET	POTATO	CROQUETTES
甜的	土豆	炸丸子

红薯丸子

[ɪm'pruːvd] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	with	Lea	&	Perrins	'	Sauce
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[ðiːz] [ɑː(r); ə(r)] [meɪd] [ðə; ðɪ] [seɪm] [weɪ] [æz; əz][ðə; ðɪ][raɪs] [krəu'kets] ,

These	are	made	the	same	way	as	the	rice	croquettes	,
这些	是	制成	这	相同的	方式	作为	这	米	炸丸子	,

它们的做法和米饼一样。

['juːzɪŋ] [swiːt] [pə'teɪtəʊz][ɪn] [pleɪs] [ɒv; əv][ðə; ðɪ][raɪs][ɪn][ðə; ðɪ] [raɪs] [krəu'kets] ['resəpi][ænd; ənd]

using	sweet	potatoes	in	place	of	the	rice	in	the	Rice	Croquettes	recipe	and
使用	甜的	土豆	在	地方	的	这	米	在	这	米	炸丸子	食谱	和

[ə'mɪtɪŋ] [ðə; ðɪ] [tʃiːz] .

omitting	the	cheese	.
省略	这	奶酪	.

在米饭可乐饼食谱中，用红薯代替米饭，并省略奶酪。

['mʌʃrʊm] [krəu'kets]

MUSHROOM	CROQUETTES
蘑菇	炸丸子

蘑菇炸丸子

[ɪm'pruːvd] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	with	Lea	&	Perrins	'	Sauce
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[fɔː(r); fə(r)] [ðiːz] [juːz][ˌtuː'tuː]['kʌp,ful][ɒv; əv] [tʃɒpt] ['mʌʃrʊmz] [ɪn] ['meɪkɪŋ] [ðə; ðɪ]['beɪsɪk] [krɒ'ket]

For	these	use	2	cupfuls	of	chopped	mushrooms	in	making	the	Basic	Croquette
为了	这些	使用	2	杯	的	切碎	蘑菇	在	制作	这	基本的	炸丸子

['resəpi] .

recipe	.
食谱	.

制作基本炸丸子食谱时，请使用 2 杯切碎的蘑菇。

[ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðem; ðəm][dʒʌst] [ɪ'nʌf] [ɒv; əv][ðə; ðɪ] [krɒ'ket] [sɔːs] [tuː; tə][məʊld] ['fɜːmli] [tə'geðə(r)]

Add	to	them	just	enough	of	the	croquette	sauce	to	mold	firmly	together
添加	到	他们	只是	足够的	的	这	炸丸子	酱	到	模具	牢牢	一起

.

:

.

加入适量的炸丸子酱，使其紧实成型。

[ʃeɪp] [ænd; ənd][fraɪ][æz; əz]['juːʒuəl] .

Shape	and	fry	as	usual	.
形状	和	炒	作为	通常	.

按常规方法整形煎炸。

[sɜːv] [wɪð] [ə; eɪ] [kriːm] , [ˌhɒlən'deɪz] [ɔː(r)] [beɪər'neɪz] [sɔːs] .

Serve	with	a	Cream	,	Hollandaise	or	Bearnaise	Sauce	.
服务	和	一个	奶油	,	荷兰酱	或者	贝亚恩斯	酱	.

可搭配奶油酱、荷兰酱或贝亚恩酱食用。

['sæmən] ['kʌtlits]
SALMON CUTLETS
三文鱼 肉饼

三文鱼排

[ɪm'pru:vd] [wɪð] [li:] & ['pɛrɪnz] - [sɔ:s]
Improved with Lea & Perrins ' Sauce
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[ju:z][ˌtu:'tu:]['kʌp,ful][ɒv; əv] [kænd] ['sæmən][ænd; ənd][ˌtu:'tu:]['kʌp,ful][ɒv; əv] [kʊkt] [raɪs] ,
Use 2 cupfuls of canned salmon and 2 cupfuls of cooked rice ,
使用 2 杯 的 罐装 三文鱼 和 2 杯 的 煮熟 米 ,

使用2杯罐装鲑鱼和2杯熟米饭，

['ædɪŋ] [ˌtu:'tu:] - [wʌn] / [ˌtu:'tu:] ['teibl,spu:nful] [ɒv; əv] [li:] & ['pɛrɪnz] - [sɔ:s] ,
adding 2 - 1 / 2 tablespoonfuls of Lea & Perrins ' Sauce ,
添加 2 - 1 / 2 汤匙 的 莉亚 & 佩林斯 - 酱 ,

加入2.5汤匙李派林唸汁，

[wʌn] / [ˌtu:'tu:] ['ti:spu:nfʊl] [ɒv; əv][sɔ:lt][ænd; ənd][wʌn] ['teɪblˌspu:nfʊl] [ɒv; əv]['lemən][dʒu:s] .
1 / 2 teaspoonful of salt and 1 tablespoonful of lemon juice .
1 / 2 一茶匙 的 盐 和 1 一汤匙 的 柠檬 汁 .

1/2茶匙盐和1汤匙柠檬汁。

[baɪnd][tə'geðə(r)] [wɪð] [æn; ən] [eg] [ænd; ənd] [ʃeɪp] ['ɪntu:] [krəu'kets] ,
Bind together with an egg and shape into croquettes ,
绑定 一起 和 一个 蛋 和 形状 进入 炸丸子 ,

用鸡蛋将所有材料粘合在一起，做成炸丸子。

['rəʊlɪŋ] [ɪn] [bred] [krʌmz] [ænd; ənd]['bi:t(ə)n] [eg] [æz; əz]['ju:ʒuəl] .
rolling in bread crumbs and beaten egg as usual .
滚动 在 面包 面包屑 和 被打败 蛋 作为 通常 .

像往常一样，裹上面包屑和打散的鸡蛋液。

[fraɪ][ænd; ənd] [sɜ:v] [wɪð] [tə'mɑ:təʊ] , [beɪər'neɪz] [ɔ:(r)] [ˌhɒlən'deɪz] [sɔ:s] .
Fry and serve with Tomato , Bearnaise or Hollandaise Sauce .
炒 和 服务 和 番茄 , 贝亚恩斯 或者 荷兰酱 酱 .

煎熟后佐以番茄酱、贝亚恩酱或荷兰酱食用。

[fɪʃ] ['kʌtlits]
FISH CUTLETS
鱼 肉饼

鱼排

[ɪm'pru:vd] [wɪð] [li:] & ['pɛrɪnz] - [sɔ:s]
Improved with Lea & Perrins ' Sauce
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[prə'si:d] [æz; əz][ɪn] ['meɪkɪŋ] ['sæmən] ['kʌtlits] , ['ju:zɪŋ][ðə; ðɪ] [seɪm] [prə'pɔ:ʃ(ə)nz] [ɒv; əv]['eni] [prɪ'fɜ:d]
Proceed as in making Salmon Cutlets , using the same proportions of any preferred
继续 作为 在 制作 三文鱼 肉饼 , 使用 这 相同的 比例 的 任何 首选
[kʊkt] [fɪʃ] .
cooked fish .
煮熟 鱼 .

按照制作鲑鱼排的步骤进行，使用相同比例的任何您喜欢的熟鱼。

[sə'praɪz] [krəu'kets]
SURPRISE CROQUETTES
惊喜 炸丸子

惊喜炸丸子

[ɪm'pruːvd] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved with Lea & Perrins ' Sauce
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[pres] ['ɪntuː][ðə; ði]['sentə(r)][ɒv; əv] [fɪʃ] [ɔː(r)] [miːt] [krəu'kets] , [dʒʌst][bɪ'fɔː(r)] ['rəʊlɪŋ] [ɪn][ðə; ði] [bred]
Press into the center of fish or meat croquettes , just before rolling in the bread
按 进入 这 中心 的 鱼 或者 肉 炸丸子 , 只是 前 滚动 在 这 面包
[krʌmz] ,
crumbs ,
面包屑 ,

在裹上面包屑之前，将馅料按入鱼肉丸子或肉丸子的中心。

[ə; eɪ] [rɔː] ['ɔɪstə(r)] , [ə; eɪ] [kʊkt] ['mʌʃrʊm] , [ə; eɪ] [stʌft] ['ɒlɪv] [ɔː(r)][ə; eɪ] [piːs] [ɒv; əv][hɑːd] -
a raw oyster , a cooked mushroom , a stuffed olive or a piece of hard -
一个 生的 牡蛎 , 一个 煮熟 蘑菇 , 一个 填充 橄榄 或者 一个 片 的 难的 -
[kʊkt] ['devld] [eg] .
cooked devilled egg .
煮熟 魔鬼般的 蛋 .

生蚝、熟蘑菇、酿橄榄或一块煮熟的魔鬼蛋。

[wen] [ðə; ði] [krɒ'ket] [ɪz]['iːt(ə)n][ðə; ði]['daɪnə(r)][ɪz] [dɪ'laɪtɪd] [tuː; tə][faɪnd][ɪn][ðə; ði]['sentə(r)] [ðɪs]
When the croquette is eaten the diner is delighted to find in the center this
什么时候 这 炸丸子 是 吃 这 餐馆 是 高兴极了 到 寻找 在 这 中心 这
['spaɪsi] [sə'praɪz] .
spicy surprise .
辛辣的 惊喜 .

当食客吃下炸丸子时，会惊喜地发现丸子中心藏着一个辛辣的惊喜。

[rɪ'membə(r)] : — [liː] & ['pɛrɪnz] - [ɪz][ðə; ði]['əʊnli][ə'rɪdʒən(ə)l] ['wʊstəʃə(r)] [sɔːs] .
REMEMBER : — Lea & Perrins ' is the Only Original Worcestershire Sauce .
记住 : — 莉亚 & 佩林斯 - 是 这 仅有的 原来的 伍斯特郡 酱 .

记住：——李派林是唯一正宗的伍斯特沙司。

[nʌn] [ɒv; əv][ðə; ði][səʊ] - [kɔːld] " - " [kæn; kən][biː; bi] [juːst] [ɪn] [ðiːz] ['resəpɪz] [wɪð]
None of the so - called " Worcestershires " can be used in these recipes with
没有任何 的 这 所以 - 称为 " - " 能 是 用过的 在 这些 食谱 和
[gʊd] [rɪ'zʌlts] . [-]
good results . [17]
好的 结果 . [-]

所谓"伍斯特郡酱"都不能用于这些食谱，否则会造成不良后果。[17]

[tim'baːliz]
TIMBALES
定音鼓

定音鼓

[ɪm'pruːvd] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved with Lea & Perrins ' Sauce
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[tim'baːliz] [ɑː(r); ə(r)][ɪn] [ri'æləti] ['veri] [faɪn] [krɒ'ket] ['mɪkstʃər] ,
Timbales are in reality very fine croquette mixtures ,
定音鼓 是 在 现实 非常 美好的 炸丸子 混合物 ,

Timbales 实际上是一种非常精致的炸丸子混合物，

[prest] ['ɪntuː][ˌɪndɪ'vɪdʒuəl][məʊldz][ænd; ənd] [pəʊtʃt] [ɪn][hɒt]['wɔːtə(r)][ɔː(r)] [beɪkt] [ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n] .
pressed into individual molds and poached in hot water or baked in the oven .
按下 进入 个人 模具 和 偷猎 在 热的 水 或者 烘焙 在 这 烤箱 .

压入单个模具中，然后用热水煮或在烤箱中烘烤。

[ɪn] ['meɪkɪŋ] [tim'baːliz] [ðə; ði] [miːt] ,
In making timbales the meat ,
在 制作 定音鼓 这 肉 ,

制作蒂姆巴尔时，肉，

[fɪʃ] [ɔː(r)]['vedʒtəb(ə)l][ɪz] ['paʊndɪd] [ɔː(r)] [mæʃt] [ʌn'tɪl][ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['veri] [faɪn] [ænd; ənd] ['ædɪd] [tuː; tə][ə; eɪ]
fish or vegetable is pounded or mashed until it is very fine and added to a
鱼 或者 蔬菜 是 猛击 或者 捣碎 直到 它 是 非常 美好的 和 额外 到 一个
['veri] [θɪk] [waɪt] [sɔːs] .
very thick white sauce .
非常 厚的 白色的 酱 .

将鱼或蔬菜捣碎或碾碎至非常细腻，然后加入到非常浓稠的白酱中。

[ðɪs] [ɪz] [pɔː] ['ɪntuː][æn; ən] [ɔɪld] [məʊld] [wɪtʃ] [ɪz] [laɪnd] [wɪð] ['bʌtəd] [bred] [krʌmz] ,
This is poured into an oiled mold which is lined with buttered bread crumbs ,
这 是 倾倒 进入 一个 涂油 模具 哪个 是 衬里 和 涂黄油的 面包 面包屑 ,

将混合物倒入涂油的模具中，模具内壁铺上涂抹了黄油的面包屑。

[ˌmækə'rəʊni] , [spə'geti] , ['ɒlɪvz] , ['piːz] [ɔː(r)]['fænsi] [kʌt] [pi'mentəuz] .
macaroni , spaghetti , olives , peas or fancy cut pimentos .
通心粉 , 意大利细面条 , 橄榄 , 豌豆 或者 想要 切 甜椒 .

通心粉、意大利面、橄榄、豌豆或精美切好的甜椒。

['beɪsɪk] [sɔːs] [fɔː(r); fə(r)] [tim'baːliz]
BASIC SAUCE FOR TIMBALES
基本的 酱 为了 定音鼓

蒂姆巴鼓的基本酱汁

[ɪm'pruːvd] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved with Lea & Perrins ' Sauce
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] .
1 teaspoonful of Lea & Perrins ' Sauce .
1 一茶匙 的 莉亚 & 佩林斯 - 酱 .

茶匙 Lea & Perrins 酱。

[ˌtuː'tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] .
2 tablespoonfuls of butter .
2 汤匙 的 黄油 .

2汤匙黄油。

[wʌn] / [ˌtuː'tuː]['kʌpfʊl][ɒv; əv]['flaʊə(r)] .
1 / 2 cupful of flour .
1 / 2 一杯 的 面粉 .

半杯面粉。

[wʌn] / [ˌtuː'tuː]['kʌpfʊl][ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] .
1 / 2 cupful of boiling water .
1 / 2 一杯 的 沸腾 水 .

半杯沸水。

[wʌn] [eg] .
1 egg .
1 蛋 .

1个鸡蛋。

[wʌn] / [fɔːr] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] .
1 / 4 teaspoonful of salt .
1 / 4 一茶匙 的 盐 .

1/4茶匙盐。

[melt] [ðə; ði] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] [stɜ:(r)] [ɪn] [hɑ:f] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['flaʊə(r)] .

Melt	**the**	**butter**	**and**	**stir**	**in**	**half**	**of**	**the**	**flour**	**.**
熔化	这	黄油	和	搅拌	在	一半	的	这	面粉	.

融化黄油，拌入一半面粉。

[ˌeɪ di: 'di:] [hɑ:f] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔ:tə(r)] , [stɜ:(r)] [ʌn'tɪl] [smu:ð] .

Add	**half**	**of**	**the**	**boiling**	**water**	**,**	**stir**	**until**	**smooth**	**.**
添加	一半	的	这	沸腾	水	,	搅拌	直到	光滑的	.

加入一半沸水，搅拌至顺滑。

[ˌeɪ di: 'di:] [ðə; ði] [rest] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['flaʊə(r)] ['sləʊli] , ['stɜ:rɪŋ] ['kɒnstəntli] , [səʊ] [ðæt] [nəʊ] [lʌmps] [wɪl]

Add	**the**	**rest**	**of**	**the**	**flour**	**slowly**	**,**	**stirring**	**constantly**	**,**	**so**	**that**	**no**	**lumps**	**will**
添加	这	休息	的	这	面粉	缓慢地	,	搅拌	不断地	,	所以	那	不	肿块	将要

[bi:; bi] [fɔ:md] ,

be	**formed**	**,**
是	形成	,

慢慢加入剩余的面粉，不断搅拌，以免结块。

[ænd; ənd] [ðə; ði] [rest] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔ:tə(r)] , [ænd; ənd] [ðə; ði] [sɔ:lt] .

and	**the**	**rest**	**of**	**the**	**boiling**	**water**	**,**	**and**	**the**	**salt**	**.**
和	这	休息	的	这	沸腾	水	,	和	这	盐	.

以及剩余的沸水和盐。

[kʊk] , ['stɜ:rɪŋ] ['kɒnstəntli] [tu:; tə] [prɪ'vent] ['skɔ:tʃɪŋ] ,

Cook	**,**	**stirring**	**constantly**	**to**	**prevent**	**scorching**	**,**
厨师	,	搅拌	不断地	到	防止	灼热	,

烹煮时要不断搅拌，防止烧焦。

[ʌn'tɪl] [ðə; ði] [həʊl] [sɔ:s] [wɪl] [li:v] [ðə; ði] [pæn] [ɪn] [wʌn] [θɪk] [mæs] .

until	**the**	**whole**	**sauce**	**will**	**leave**	**the**	**pan**	**in**	**one**	**thick**	**mass**	**.**
直到	这	所有的	酱	将要	离开	这	平底锅	在	一	厚的	大量的	.

直到所有酱汁都变成一大块浓稠的糊状物离开锅。

[rɪ'mu:v] [frɒm; frəm] ['faɪə(r)] [ænd; ənd] [bi:t] [ðə; ði] [eg] , [wɪtʃ] [hæz; həz] [bi:n] [wel] ['bi:t(ə)n] , ['ɪntu:] [ðə; ði] ['mɪkstʃə(r)] .

Remove	**from**	**fire**	**and**	**beat**	**the**	**egg**	**,**	**which**	**has**	**been**	**well**	**beaten**	**,**	**into**	**the**	**mixture**	**.**
消除	从	火	和	打	这	蛋	,	哪个	有	到过	出色地	被打败	,	进入	这	混合物	.

将锅从火上移开，把打散的鸡蛋搅入混合物中。

[ˌeɪ di: 'di:] [li:] & ['pɛrɪnz] - [sɔ:s] .

Add	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**	**.**
添加	莉亚	&	佩林斯	-	酱	.

加入李派林喼汁。

[ə'laʊ] [tu:; tə] [ku:l] ,

Allow	**to**	**cool**	**,**
允许	到	凉爽的	,

待其冷却后，

[ˌeɪ di: 'di:] [dɪ'zaɪəd] [ɪn'gri:diənt] [ænd; ənd] [pɔ:(r)] ['ɪntu:] ['bʌtəd] [ɔ:(r)] [ɔɪld] [tæm'bɑ:l] [məʊldz] [ænd; ənd] [pəʊtʃ] [ɪn] [hɒt] ['wɔ:tə(r)] .

add	**desired**	**ingredient**	**and**	**pour**	**into**	**buttered**	**or**	**oiled**	**timbale**	**molds**	**and**	**poach**	**in**	**hot**	**water**	**.**
添加	想要的	成分	和	倒	进入	涂黄油的	或者	涂油	定音鼓	模具	和	偷猎	在	热的	水	.

加入所需配料，倒入涂有黄油或油的烤饼模具中，用热水煮熟。

['tʃɪkɪn] [tim'ba:liz]

CHICKEN	**TIMBALES**
鸡	定音鼓

鸡肉提姆巴莱斯

[ɪm'pruːvd] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved with Lea & Perrins ' Sauce
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] ['tʃɪkɪn] [miːt] [wɪtʃ] [hæz; həz] [biːn] [graʊnd] [θruː] [ə; eɪ] [miːt]
Add 1 cupful of chicken meat which has been ground through a meat
添加 1 一杯 的 鸡 肉 哪个 有 到过 地面 通过 一个 肉
['tʃɒpə(r)] [ænd; ənd] [fɔːst] [θruː] [ə; eɪ][pjʊ'reɪ]['streɪnə(r)][tuː; tə][ðə; ði]['beɪsɪk][tæm'bɑːl] [sɔːs] .
chopper and forced through a purée strainer to the Basic Timbale Sauce .
直升机 和 强制 通过 一个 菜泥 滤网 到 这 基本的 定音鼓 酱 .

将 1 杯用绞肉机绞碎并用滤肉器过滤成泥的鸡肉加入到基础蒂姆巴尔酱中。

[ˌeɪ diː 'diː]['ɔːlsəʊ][θriː] ['faɪnli] [tʃɒpt] ['mʌʃrʊmz] .
Add also 3 finely chopped mushrooms .
添加 还 3 精细地 切碎 蘑菇 .

加入3个切碎的蘑菇。

[fɪl] [ɔɪld] [tæm'bɑːl][məʊldz] , [laɪnd] [wɪð] [wʌn] [lɒŋ] [piːs] [ɒv; əv] [spə'geti] ,
Fill oiled timbale molds , lined with one long piece of spaghetti ,
充满 涂油 定音鼓 模具 , 衬里 和 一 长的 片 的 意大利细面条 ,

在抹了油的烤饼模具中，铺上一根长长的意大利面条，然后填满馅料。

[wɪð] [ðə; ði] ['tʃɪkɪn] [tæm'bɑːl]['mɪkstʃə(r)][ænd; ənd] [pəʊtʃ] [ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)][ɔː(r)] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ][hɒt]
with the chicken timbale mixture and poach in boiling water or bake in a hot
和 这 鸡 定音鼓 混合物 和 偷猎 在 沸腾 水 或者 烤 在 一个 热的
['ʌv(ə)n][fɔː(r); fə(r)][ten] ['mɪnɪts] .
oven for ten minutes .
烤箱 为了 十 分钟 .

将鸡肉馅料放入沸水中煮熟，或在高温烤箱中烤 10 分钟。

[sɜːv] [wɪð] ['mʌʃrʊm] [ɔː(r)] ['seləri] [sɔːs] [ænd; ənd] ['gɑːnɪʃ] [wɪð] ['pɑːsli] .
Serve with Mushroom or Celery Sauce and garnish with parsley .
服务 和 蘑菇 或者 芹菜 酱 和 装饰 和 香菜 .

佐以蘑菇酱或芹菜酱，并以欧芹点缀。

[fɪʃ] [tim'baːliz]
FISH TIMBALES
鱼 定音鼓

鱼肉提姆巴莱斯

[ɪm'pruːvd] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved with Lea & Perrins ' Sauce
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] ['faɪnli] [pɪkt] [fɪʃ] [wɪtʃ] [hæz; həz] [biːn] [fɔːst] [θruː] [ə; eɪ][pjʊ'reɪ]
Add 1 cupful of finely picked fish which has been forced through a purée
添加 1 一杯 的 精细地 挑选 鱼 哪个 有 到过 强制 通过 一个 菜泥
['streɪnə(r)][tuː; tə][ðə; ði]['beɪsɪk][tæm'bɑːl] [sɔːs] .
strainer to the Basic Timbale Sauce .
滤网 到 这 基本的 定音鼓 酱 .

将 1 杯经过滤网过滤的精选鱼肉加入基础蒂姆巴尔酱中。

[ˌeɪ diː 'diː][æn; ən]['ekstrə] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] [ænd; ənd][wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl]
Add an extra teaspoonful of Lea & Perrins ' Sauce and 1 tablespoonful
添加 一个 额外的 一茶匙 的 莉亚 & 佩林斯 - 酱 和 1 一汤匙
[ɒv; əv]['lemən][dʒuːs] .
of lemon juice .
的 柠檬 汁 .

加入一茶匙李派林嗯汁和一汤匙柠檬汁。

[blend] [wel] [ænd; ənd] [fɔːs] ['ɪntuː] [wel] - [ɔɪld] [tæm'bɑːl][məʊldz] .

Blend	**well**	**and**	**force**	**into**	**well**	**-**	**oiled**	**timbale**	**molds**	**.**
混合	出色地	和	力量	进入	出色地	-	涂油	定音鼓	模具	.

充分搅拌后，倒入涂好油的烤饼模具中。

[pəʊtʃ] [ɔː(r)] [beɪk] [fɔː(r); fə(r)][ten] ['mɪnɪts] [ænd; ənd] [sɜːv] [wɪð] [ˌhɒlən'deɪz] [sɔːs] .

Poach	**or**	**bake**	**for**	**ten**	**minutes**	**and**	**serve**	**with**	**Hollandaise**	**Sauce**	**.**
偷猎	或者	烤	为了	十	分钟	和	服务	和	荷兰酱	酱	.

水煮或烘烤十分钟，佐以荷兰酱食用。

[hæm] [tim'baːliz]

HAM	**TIMBALES**
火腿	定音鼓

火腿定音鼓

[ɪm'pruːvd] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	**with**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[kʌt] [kəʊld] ,

Cut	**cold**	**,**
切	寒冷的	,

切冷，

[bɔɪld] [hæm]['ɪntuː] [faɪn] ['piːsɪz] [tuː; tə] [meɪk] [wʌn] ['kʌpfʊl] [ænd; ənd] [rʌn] [θruː] ['faɪnɪst]['kʌtə(r)][ɒv; əv]

boiled	**ham**	**into**	**fine**	**pieces**	**to**	**make**	**one**	**cupful**	**and**	**run**	**through**	**finest**	**cutter**	**of**
煮沸	火腿	进入	美好的	件	到	制作	一	一杯	和	跑步	通过	最好的	刀具	的

[miːt] ['tʃɒpə(r)] .

meat	**chopper**	**.**
肉	直升机	.

将煮熟的火腿切成细丁，凑成一杯的量，然后用最细的绞肉机绞碎。

[rʌn] [ə'gen] [θruː] [miːt] ['tʃɒpə(r)] [ænd; ənd] [ðen] [fɔːs] [θruː] [pjʊ'reɪ]['streɪnə(r)] .

Run	**again**	**through**	**meat**	**chopper**	**and**	**then**	**force**	**through**	**purée**	**strainer**	**.**
跑步	再次	通过	肉	直升机	和	然后	力量	通过	菜泥	滤网	.

再次用绞肉机绞碎，然后用滤网过滤成泥。

[ˌeɪ diː 'diː] [ðɪs] [tuː; tə][ðə; ði]['beɪsɪk][tæm'bɑːl] [sɔːs] [ænd; ənd] [fɪl] ['ɪntuː][tæm'bɑːl][məʊld] [wɪtʃ] [hæz; həz]

Add	**this**	**to**	**the**	**Basic**	**Timbale**	**Sauce**	**and**	**fill**	**into**	**timbale**	**mold**	**which**	**has**
添加	这	到	这	基本的	定音鼓	酱	和	充满	进入	定音鼓	模具	哪个	有

[biːn] [ɔɪld] [ænd; ənd][laɪnd] [wɪð] ['ɒlɪv] [rɪŋz] .

been	**oiled**	**and**	**lined**	**with**	**olive**	**rings**	**.**
到过	涂油	和	衬里	和	橄榄	戒指	.

将此酱汁加入基础的蒂姆巴尔酱中，然后倒入已涂油并铺有橄榄圈的蒂姆巴尔模具中。

[pəʊtʃ] [ɪn][hɒt]['wɔːtə(r)][fɔː(r); fə(r)][ten] ['mɪnɪts] [ɔː(r)] [beɪk] [ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n][fɔː(r); fə(r)] [ðæt] [taɪm] .

Poach	**in**	**hot**	**water**	**for**	**ten**	**minutes**	**or**	**bake**	**in**	**the**	**oven**	**for**	**that**	**time**	**.**
偷猎	在	热的	水	为了	十	分钟	或者	烤	在	这	烤箱	为了	那	时间	.

用热水煮十分钟，或者用烤箱烤十分钟。

[sɜːv] [wɪð] [beɪər'neɪz] [sɔːs] [ænd; ənd] ['gɑːnɪʃ] [wɪð] ['pɑːsli] . [-]

Serve	**with**	**Bearnaise**	**sauce**	**and**	**garnish**	**with**	**parsley**	**.**	**[**	**18**	**]**
服务	和	贝亚恩斯	酱	和	装饰	和	香菜	.	[	-	]

佐以贝亚恩酱，并以欧芹装饰。[18]

[stjuːz] [ænd; ənd] ['kæsərəʊl] ['dɪʃɪz]

STEWS	**AND**	**CASSEROLE**	**DISHES**
炖菜	和	沙锅	菜肴

炖菜和砂锅菜

[ɪm'pruːvd] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved with Lea & Perrins ' Sauce
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[ɪn] [stjuːz] [ænd; ənd] ['kæsərəʊl] ['dɪʃɪz] ['aʊə(r)]['ɒbdʒɪkt; əb'dʒekt][ɪz][tuː; tə] [meɪk] ['tendə(r)][baɪ] [sləʊ] ,
In stews and casserole dishes our object is to make tender by slow ,
在 炖菜 和 沙锅 菜肴 我们的 目的 是 到 制作 投标 经过 慢的 ,

炖菜和砂锅菜的目的是通过慢炖使其软嫩。

[lɒŋ] ['kʊkɪŋ] [ðə; ði] [miːt] [sɪ'lektɪd] , [bɪ'saɪdz] ['kʊkɪŋ] [wɪð] [ˌaɪ 'tiː] [hɜːbs] ,
long cooking the meat selected , besides cooking with it herbs ,
长的 烹饪 这 肉 已选 , 除了 烹饪 和 它 草药 ,

将选定的肉长时间炖煮，并加入香料一起烹制。

[s'paɪsɪz][ænd; ənd]['vedʒtəb(ə)lz][tuː; tə] ['sʌplɪmənt] [ænd; ənd]['fleɪvə(r)][ˌaɪ 'tiː] .
spices and vegetables to supplement and flavor it .
香料 和 蔬菜 到 补充 和 味道 它 .

加入香料和蔬菜调味。

[ɒv; əv][ɔːl][ðə; ði][s'paɪsɪz][ænd; ənd] [hɜːbs] [wɪtʃ] [ˌaɪ 'tiː][ɪz]['pɒsəb(ə)l][tuː; tə][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə] [ðiːz]
Of all the spices and herbs which it is possible to add to these
的 全部 这 香料 和 草药 哪个 它 是 可能的 到 添加 到 这些
['kæsərəʊl] ['dɪʃɪz] [ænd; ənd] [stjuːz] ,
casserole dishes and stews ,
沙锅 菜肴 和 炖菜 ,

在所有可以添加到这些砂锅菜和炖菜中的香料和草药中，

[ðeə(r)][ɪz][nəʊ] ['siːzənɪŋ] [ðæt] [wɪl] [prə'djuːs] [dʒʌst] [ðæt] ['zestfl] ,
there is no seasoning that will produce just that zestful ,
那里 是 不 调料 那 将要 生产 只是 那 充满活力的 ,

没有任何调味料能带来那种独特的风味。

['æpɪtaɪzɪŋ] ['fleɪvə(r)] [wɪtʃ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] — [ɪt'self][ə; eɪ]['siːkrət] [blend] [ɒv; əv][ðə; ði]['faɪnɪst]
appetizing flavor which Lea & Perrins ' Sauce — itself a secret blend of the finest
令人垂涎的 味道 哪个 莉亚 & 佩林斯 - 酱 — 本身 一个 秘密 混合 的 这 最好的
[s'paɪsɪz] — [gɪvz] .
spices — gives .
香料 — 给予 .

利派林酱汁（Lea & Perrins' Sauce）本身就是由上等香料秘制而成，赋予了这道菜令人垂涎的美味。

[juːz] [ˌaɪ 'tiː] ['friːli] [ɪn] ['siːzənɪŋ] [ɔːl][kaɪndz][ɒv; əv] [lɒŋ] - [kʊkt] [miːt] ['dɪʃɪz] — ['guːlæʃ] , [pɒt]
Use it freely in seasoning all kinds of long - cooked meat dishes — goulashes , pot
使用 它 自由 在 调料 全部 种类 的 长的 - 煮熟 肉 菜肴 — 炖牛肉 , 锅
[rəʊsts] ,
roasts ,
烤肉 ,

可随意用于各种长时间炖煮的肉类菜肴的调味，例如炖牛肉、炖肉等。

[ræ'guː; 'ræguː] , [stjuːz] , ['kæsəˌrəʊlz] [ænd; ənd] [miːt] [paɪz] .
ragouts , stews , casseroles and meat pies .
炖菜 , 炖菜 , 砂锅菜 和 肉 馅饼 .

炖菜、焖菜、砂锅菜和肉馅饼。

[juːz] [ˌaɪ 'tiː]['ɔːlsəʊ][ɪn] ['meɪkɪŋ] [miːt] [ləʊf][ænd; ənd] [rəʊld] [miːt] ['dɪʃɪz] , [ɪn] [krəu'kets] [ænd; ənd]
Use it also in making meat loaf and rolled meated dishes , in croquettes and
使用 它 还 在 制作 肉 面包 和 滚动 肉 菜肴 , 在 炸丸子 和
[tim'baːliz] .
timbales .
定音鼓 .

它还可以用于制作肉饼、肉卷、炸丸子和蒂姆巴尔。

[ɪn][fækt] , [weər'evə(r)][ju:; jʊ][ju:z] [mi:t] [ɪn] ['kʊkɪŋ] , [rɪ'membə(r)][tu:; tə] —
In fact , wherever you use meat in cooking , remember to —
在 事实 , 无论 你 使用 肉 在 烹饪 , 记住 到 —

事实上，无论你在烹饪中何时使用肉类，都要记住——

[ɪm'pru:v] [ˌaɪ 'ti:] [wɪð] [li:] & ['pɛrɪnz] - [sɔ:s] .
Improve it with Lea & Perrins ' Sauce .
提升 它 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱 .

加入李派林喻汁，味道更佳。

[bi:f] [stju:]
BEEF STEW
牛肉 炖

炖牛肉

[ɪm'pru:vd] [wɪð] [li:] & ['pɛrɪnz] - [sɔ:s]
Improved with Lea & Perrins ' Sauce
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[ˌtu:'tu:] ['teibl,spu:nful] [ɒv; əv] [li:] & ['pɛrɪnz] - [sɔ:s] .
2 tablespoonfuls of Lea & Perrins ' Sauce .
2 汤匙 的 莉亚 & 佩林斯 - 酱 .

汤匙 Lea & Perrins 酱。

[θri:] [paʊndz] [ɒv; əv] ['stju:ɪŋ] [bi:f] .
3 pounds of stewing beef .
3 磅 的 炖 牛肉 .

3磅炖牛肉。

[wʌn] ['ʌnjən] .
1 onion .
1 洋葱 .

1 个洋葱。

[wʌn] ['kærət] .
1 carrot .
1 胡萝卜 .

1根胡萝卜。

[sɪks][pə'teɪtəʊz] .
6 potatoes .
6 土豆 .

6个土豆。

[wʌn] ['tɜ:nɪp] .
1 turnip .
1 芜菁 .

1个萝卜。

[sɪks]['kʌp,ful][ɒv; əv]['wɔ:tə(r)] .
6 cupfuls of water .
6 杯 的 水 .

6 杯水。

[wʌn] [gri:n] ['pepə(r)] .
1 green pepper .
1 绿色的 胡椒 .

1 个青椒。

[sɪ'lekt] [ə; eɪ] [pi:s] [ɒv; əv] [ʃɪn] [mi:t] ,
Select a piece of shin meat ,
选择 一个 片 的 胫 肉 ,

取一块牛腱肉，

[ðə; ði][flæŋk][end][ɒv; əv][ə; eɪ][rəʊst][ɔː(r)][ə; eɪ][kʌt][ɒv; əv][ðə; ði] [tʃʌk] [rɪbz] ,

the	flank	end	of	a	roast	or	a	cut	of	the	chuck	ribs	,
这	侧翼	结尾	的	一个	烤	或者	一个	切	的	这	查克	肋骨	,

烤肉的侧腹部分或牛肩胛骨的一部分，

[æz; əz] [ðiːz] [kənˈteɪn][fæt] [miːt] , [liːn] [miːt] [ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][bəʊn] ,

as	these	contain	fat	meat	,	lean	meat	and	a	little	bone	,
作为	这些	包含	胖的	肉	,	倾斜	肉	和	一个	小的	骨	,

因为这些肉里含有肥肉、瘦肉和少量骨头。

[ɔːl][ɒv; əv] [wɪtʃ] [ɑː(r); ə(r)] ['nesəsəri] [tuː; tə][ə; eɪ] [gʊd] [stjuː] .

all	of	which	are	necessary	to	a	good	stew	.
全部	的	哪个	是	必要的	到	一个	好的	炖	.

这些都是炖菜做好的必要条件。

[kʌt] [ðə; ði] [miːt] [frɒm; frəm][ðə; ði] [bəʊnz] ,

Cut	the	meat	from	the	bones	,
切	这	肉	从	这	骨头	,

将肉从骨头上剔下来，

[waɪp][ðə; ði][bəʊnz] ['keəfəli] [tuː; tə] [rɪ'muːv] ['eni] [smɔːl] [krækt] ['piːsɪz] [ænd; ənd] [pleɪs] [ɪn] ['stjuːɪŋ]

wipe	the	bones	carefully	to	remove	any	small	cracked	pieces	and	place	in	stewing
擦拭	这	骨头	小心	到	消除	任何	小的	裂纹	件	和	地方	在	炖

['ket(ə)l] .

kettle	.
壶	.

仔细擦拭骨头，去除任何细小的碎裂部分，然后放入炖锅中。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

调味建议：揭秘大厨的调(Seasoning Suggestions Revealing the Chef's)

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][sɪks]['kʌp,ful][ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] .

Add	the	6	cupfuls	of	boiling	water	.
添加	这	6	杯	的	沸腾	水	.

加入6杯沸水。

[melt][ə; eɪ] [piːs] [ɒv; əv][fæt] , [frɒm; frəm][ðə; ði] [miːt] ,

Melt	a	piece	of	fat	,	from	the	meat	,
熔化	一个	片	的	胖的	,	从	这	肉	,

从肉里取一小块肥肉融化下来。

[ɪn][ə; eɪ] ['ʃæləʊ] [pæn][ænd; ənd] [kʊk] [ðə; ði][kʌt] ['ʌnjən] [ɪn][ˌaɪ 'tiː][ʌn'tɪl] [braʊn] .

in	a	shallow	pan	and	cook	the	cut	onion	in	it	until	brown	.
在	一个	浅的	平底锅	和	厨师	这	切	洋葱	在	它	直到	棕色的	.

在浅锅中放入切好的洋葱，炒至褐色。

[slaɪs][ænd; ənd] [braʊn] [ðə; ði]['kærət] [ænd; ənd] ['tɜːnɪp] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði]['ket(ə)l] .

Slice	and	brown	the	carrot	and	turnip	,	and	add	to	the	kettle	.
片	和	棕色的	这	胡萝卜	和	芜菁	,	和	添加	到	这	壶	.

将胡萝卜和芜菁切片煎至金黄，然后放入锅中。

[breɪz] [ðə; ði] [miːt] [ɪn] [ðiːz] [seɪm] [fæt] ['drɪpɪŋ] , ['tɜːnɪŋ] ['friːkwəntli] [ænd; ənd] ['kʊkɪŋ] [ɒn][ɔːl] [saɪdz] [ʌn'tɪl] [waɪt] ,

Braise	the	meat	in	these	same	fat	drippings	,	turning	frequently	and	cooking	on	all	sides	until	white	,
烩	这	肉	在	这些	相同的	胖的	滴落物	,	转弯	频繁地	和	烹饪	在	全部	侧面	直到	白色的	,

用煎肉时滴下的油脂将肉炖煮，经常翻面，直至各面都煎至变白。

[wɪtʃ] [kləuziz][ðə; ði] [miːt] [tjuːbz][ænd; ənd] [kiːps] [ðə; ði][dʒuːs] [wɪ'ðɪn] [ðə; ði] [miːt] ['djʊərɪŋ][ðə; ði] [lɒŋ] ,

which	closes	the	meat	tubes	and	keeps	the	juices	within	the	meat	during	the	long	,
哪个	关闭	这	肉	管子	和	保持	这	果汁	之内	这	肉	期间	这	长的	,

它封闭了肉管，并在长时间烹饪过程中将肉汁锁在肉里。

[sləʊ] ['kʊkɪŋ] [ðæt] [f'ɒləʊz] .

slow	cooking	that	follows	.
慢的	烹饪	那	跟随	.

接下来是慢炖。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [miːt] [ænd; ənd][ðə; ði] ['drɪpɪŋ] [ɪn] [wɪtʃ] [ˌaɪ 'tiː][wɒz; wəz] [kʊkt] [tuː; tə][ðə; ði] ['stjuːɪŋ] ['ket(ə)l] .

Add	the	meat	and	the	drippings	in	which	it	was	cooked	to	the	stewing	kettle	.
添加	这	肉	和	这	滴落物	在	哪个	它	曾是	煮熟	到	这	炖	壶	.

将肉和煮肉时渗出的油脂一起倒入炖锅中。

[rɪ'muːv] [siːdz] [ænd; ənd] [pʌlp] [frɒm; frəm] ['pepə(r)] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði] [stjuː] .

Remove	seeds	and	pulp	from	pepper	and	add	to	the	stew	.
消除	种子	和	纸浆	从	胡椒	和	添加	到	这	炖	.

去除辣椒籽和果肉，加入炖菜中。

['sɪmə(r)] ['sləʊli] [fɔː(r); fə(r)] [θriː] ['aʊəz] [ɔː(r)][ʌn'tɪl][ðə; ði] [miːt] [ɪz]['tendə(r)] .

Simmer	**slowly**	**for**	**three**	**hours**	**or**	**until**	**the**	**meat**	**is**	**tender**	**.**
煨	缓慢地	为了	三	小时	或者	直到	这	肉	是	投标	.

小火慢炖三个小时或直到肉软烂。

[skɪm] [ðə; ði][fæt][frɒm; frəm][ðə; ði]['ket(ə)l][ænd; ənd] [rɪ'muːv] [ðə; ði] [bəʊnz] .

Skim	**the**	**fat**	**from**	**the**	**kettle**	**and**	**remove**	**the**	**bones**	**.**
撇去	这	胖的	从	这	壶	和	消除	这	骨头	.

撇去锅里的油脂，剔除骨头。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][pə'teɪtəʊz] , [wɪtʃ] [hæv; həv] [biːn] [wɒʃt] , [piːld] [ænd; ənd][kʌt][ɪn] ['kwɔːtəz] .

Add	**the**	**potatoes**	**,**	**which**	**have**	**been**	**washed**	**,**	**peeled**	**and**	**cut**	**in**	**quarters**	**.**
添加	这	土豆	,	哪个	有	到过	洗过	,	去皮	和	切	在	四分之一	.

加入洗净、去皮、切成四等份的土豆。

[kʊk] [ʌn'tɪl] [ðiːz] [ɑː(r); ə(r)] [dʌn] [ænd; ənd][ðə; ði] [miːt] [wɪl] [biː; bi] ['redi] [tuː; tə] [sɜːv] .

Cook	**until**	**these**	**are**	**done**	**and**	**the**	**meat**	**will**	**be**	**ready**	**to**	**serve**	**.**
厨师	直到	这些	是	完毕	和	这	肉	将要	是	准备好	到	服务	.

煮至这些食材熟透，肉就可以上桌了。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] .

Add	**the**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**	**.**
添加	这	莉亚	&	佩林斯	-	酱	.

加入李派林喻汁。

[ə'reɪndʒ] [ðə; ði]['kærət] , ['tɜːnɪp] , ['ʌnjən] , ['pepə(r)][ænd; ənd][pə'teɪtəʊ][ə'raʊnd][ðə; ði] [miːt] [ɒn][ə; eɪ]

Arrange	**the**	**carrot**	**,**	**turnip**	**,**	**onion**	**,**	**pepper**	**and**	**potato**	**around**	**the**	**meat**	**on**	**a**
安排	这	胡萝卜	,	芜菁	,	洋葱	,	胡椒	和	土豆	大约	这	肉	在	一个

['plætə(r)] .

platter	**.**
拼盘	.

将胡萝卜、芜菁、洋葱、辣椒和土豆摆放在盘子上的肉的周围。

['θɪkən] [ðə; ði] [stɒk] [left][ɪn][ðə; ði]['ket(ə)l] [wɪð] ['ʃɔːtnɪŋ] [ænd; ənd]['flaʊə(r)] .

Thicken	**the**	**stock**	**left**	**in**	**the**	**kettle**	**with**	**shortening**	**and**	**flour**	**.**
加厚	这	库存	左边	在	这	壶	和	缩短	和	面粉	.

用起酥油和面粉勾芡，使锅里剩下的肉汤变稠。

[ˌeɪ diː 'diː][æn; ən]['ekstrə] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] , [ænd; ənd] [sɜːv] .

Add	**an**	**extra**	**teaspoonful**	**of**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**	**,**	**and**	**serve**	**.**
添加	一个	额外的	一茶匙	的	莉亚	&	佩林斯	-	酱	,	和	服务	.

加入一茶匙李派林喻汁，即可享用。

[ræ'guː; 'ræguː][ɒv; əv] ['mʌtn] [ɔː(r)] [læm]

RAGOUT	**OF**	**MUTTON**	**OR**	**LAMB**
炖菜	的	羊肉	或者	羊肉

羊肉或羔羊肉炖菜

[ɪm'pruːvd] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	**with**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[ˌtuː'tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] .

2	**tablespoonfuls**	**of**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**	**.**
2	汤匙	的	莉亚	&	佩林斯	-	酱	.

汤匙 Lea & Perrins 酱。

[θriː] [paʊndz] [ɒv; əv] ['mʌtn] [ɔː(r)] [læm] .

3	**pounds**	**of**	**mutton**	**or**	**lamb**	**.**
3	磅	的	羊肉	或者	羊肉	.

3磅羊肉或羔羊肉。

[ˌtuːˈtuː] ['ʌnjənz] .

2	**onions**	**.**
2	洋葱	.

2个洋葱。

[ˌtuːˈtuː] ['kærəts] .

2	**carrots**	**.**
2	胡萝卜	.

2根胡萝卜。

[sɪks][pəˈteɪtəʊz] .

6	**potatoes**	**.**
6	土豆	.

6个土豆。

[ˌtuːˈtuː][ˈkʌpˌful][ɒv; əv][təˈmɑːtəʊ][dʒuːs] .

2	**cupfuls**	**of**	**tomato**	**juice**	**.**
2	杯	的	番茄	汁	.

2 杯番茄汁。

[wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] .

1	**teaspoonful**	**of**	**salt**	**.**
1	一茶匙	的	盐	.

1茶匙盐。

[kjuːb] [ðə; ði] [miːt] ['ɪntuː] ['piːsɪz] [tuː] ['ɪntʃɪz] [skweə(r)][ænd; ənd][sɪə(r)][ɪn] ['drɪpɪŋ] [frɒm; frəm][ðə; ði]

Cube	**the**	**meat**	**into**	**pieces**	**two**	**inches**	**square**	**and**	**sear**	**in**	**drippings**	**from**	**the**
立方体	这	肉	进入	件	二	英寸	正方形	和	炙烤	在	滴落物	从	这

[fæt][ɒv; əv][ðə; ði] [miːt] .

fat	**of**	**the**	**meat**	**.**
胖的	的	这	肉	.

将肉切成两英寸见方的方块，用肉滴出的油脂煎至金黄。

[pʊt] [miːt] [ɪn]['ket(ə)l][ænd; ənd]['kʌvə(r)] [wɪð] ['wɔːtə(r)] .

Put	**meat**	**in**	**kettle**	**and**	**cover**	**with**	**water**	**.**
放	肉	在	壶	和	覆盖	和	水	.

将肉放入锅中，加水没过肉。

[braʊn] [ðə; ði] ['ʌnjən] [ɪn][ðə; ði] ['drɪpɪŋ] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː] [wɪð] [sɔːlt][ænd; ənd] ['drɪpɪŋ] [tuː; tə] [miːt]

Brown	**the**	**onion**	**in**	**the**	**drippings**	**and**	**add**	**with**	**salt**	**and**	**drippings**	**to**	**meat**
棕色的	这	洋葱	在	这	滴落物	和	添加	和	盐	和	滴落物	到	肉

.

:

.

用煎肉剩下的油把洋葱炒至棕色，然后连同盐和剩下的油一起加入肉里。

['sɪmə(r)] [fɔː(r); fə(r)] [tuː] ['aʊəz] [ɔː(r)][mɔː(r)] , [skɪm] [ɒf] [fæt] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][təˈmɑːtəʊ][dʒuːs] ,

Simmer	**for**	**two**	**hours**	**or**	**more**	**,**	**skim**	**off**	**fat**	**,**	**add**	**the**	**tomato**	**juice**	**,**
煨	为了	二	小时	或者	更多的	,	撇去	离开	胖的	,	添加	这	番茄	汁	,

小火慢炖两小时或更久，撇去浮油，加入番茄汁，

[ðə; ði][pəˈteɪtəʊz] [piːld] [ænd; ənd][kʌt][ɪn] ['kwɔːtəz] [ænd; ənd][ðə; ði]['kærət] [kjuːbd][ɔː(r)][kʌt][ɪn][bɔːlz]

the	**potatoes**	**peeled**	**and**	**cut**	**in**	**quarters**	**and**	**the**	**carrot**	**cubed**	**or**	**cut**	**in**	**balls**
这	土豆	去皮	和	切	在	四分之一	和	这	胡萝卜	立方	或者	切	在	球

[wɪð] [ə; eɪ][pəˈteɪtəʊ]['kʌtə(r)] .

with	**a**	**potato**	**cutter**	**.**
和	一个	土豆	刀具	.

土豆去皮切成四等份，胡萝卜切成丁或用土豆切割器切成球状。

[rɪˈmuːv] [miːt] [frɒm; frəm] [stjuː] , [pleɪs] [ɒn]['plætə(r)] [səˈraʊndɪd] [wɪð] [ðə; ði]['vedʒtəb(ə)lz] ,

Remove	**meat**	**from**	**stew**	**,**	**place**	**on**	**platter**	**surrounded**	**with**	**the**	**vegetables**	**,**
消除	肉	从	炖	,	地方	在	拼盘	包围	和	这	蔬菜	,

将炖肉取出，放在盘子上，周围摆上蔬菜。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] [tuː; tə][ðə; ði] [miːt] [stɒk] , [ænd; ənd][pɔː(r)]['əʊvə(r)][ðə; ði] [miːt]

add	**the**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**	**to**	**the**	**meat**	**stock**	**,**	**and**	**pour**	**over**	**the**	**meat**
添加	这	莉亚	&	佩林斯	-	酱	到	这	肉	库存	,	和	倒	超过	这	肉

[ænd; ənd]['vedʒtəb(ə)lz] .

and	**vegetables**	**.**
和	蔬菜	.

将李派林酱汁加入肉汤中，然后浇在肉和蔬菜上。

[sɜːv] [æt; ət][wʌns] . [-]

Serve	**at**	**once**	**.**	**[**	**19**	**]**
服务	在	一次	.	[	-	]

立即食用。[19]

[læm] ['kɪdni] [stjuː]

LAMB	**KIDNEY**	**STEW**
羊肉	肾	炖

羊肾炖菜

[ɪm'pruːvd] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	**with**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] .

1	**tablespoonful**	**of**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**	**.**
1	一汤匙	的	莉亚	&	佩林斯	-	酱	.

汤匙李派林刈汁。

[sɪks] [læm] ['kɪdniz] .

6	**lamb**	**kidneys**	**.**
6	羊肉	肾脏	.

6个羊肾。

[wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] .

1	**teaspoonful**	**of**	**salt**	**.**
1	一茶匙	的	盐	.

1茶匙盐。

[ˌtuː'tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] ['drɪpɪŋ] .

2	**tablespoonfuls**	**of**	**drippings**	**.**
2	汤匙	的	滴落物	.

2汤匙滴油。

[ˌtuː'tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] .

2	**tablespoonfuls**	**of**	**flour**	**.**
2	汤匙	的	面粉	.

2汤匙面粉。

[wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)][ɔː(r)] [miːt] [stɒk] .

1	**cupful**	**of**	**water**	**or**	**meat**	**stock**	**.**
1	一杯	的	水	或者	肉	库存	.

1 杯水或肉汤。

[rɪ'muːv] [ɔːl] [skɪn] [ænd; ənd] [fæt] [frɒm; frəm] [ðə; ði] ['kɪdniz] [ænd; ənd] [set] [ðem; ðəm] [ɪn] ['wɔːtə(r)] [tuː; tə]

Remove	**all**	**skin**	**and**	**fat**	**from**	**the**	**kidneys**	**and**	**set**	**them**	**in**	**water**	**to**
消除	全部	皮肤	和	胖的	从	这	肾脏	和	放	他们	在	水	到

['kʌvə(r)] ,

cover	**,**
覆盖	,

去除肾脏上的所有皮和脂肪，然后将其放入水中浸泡。

[tuː; tə] [wɪtʃ] [ə; eɪ]['hændfʊl][ɒv; əv][sɔːlt][hæz; həz] [biːn] ['ædɪd] .

to	which	a	handful	of	salt	has	been	added	.
到	哪个	一个	少数	的	盐	有	到过	额外	.

里面加了一把盐。

[let] [stænd] [θriː] [ɔː(r)][fɔː(r)] ['aʊəz] , [ɔː(r)] , [ɪf] ['pɒsəb(ə)l] , ['əʊvə(r)] - [naɪt] .

Let	stand	three	or	four	hours	,	or	,	if	possible	,	over	-	night	.
让	站立	三	或者	四	小时	,	或者	,	如果	可能的	,	超过	-	夜晚	.

静置三到四个小时，或者，如果可能的话，静置过夜。

[rɪ'muːv] ['wɔːtə(r)] ,

Remove	water	,
消除	水	,

去除水分，

[pʊt][ɪn][pæn] [wɪð] [freʃ] ['wɔːtə(r)][tuː; tə]['kʌvə(r)][ænd; ənd] ['sləʊli] [brɪŋ] [tuː; tə] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] [bʌt; bət]

put	in	pan	with	fresh	water	to	cover	and	slowly	bring	to	boiling	point	but
放	在	平底锅	和	新鲜的	水	到	覆盖	和	缓慢地	带来	到	沸腾	观点	但

[duː; də][nɒt] [bɔɪl] .

do	not	boil	.
做	不是	熬	.

放入锅中，加入清水没过食材，慢慢加热至沸腾，但不要煮沸。

[dreɪn] [ænd; ənd] [kʌt] ['ɪntuː]['taɪni] ['piːsɪz] .

Drain	and	cut	into	tiny	pieces	.
流走	和	切	进入	微小的	件	.

沥干水分，切成小块。

[braʊn] [ðə; ði] ['drɪpɪŋ] [ænd; ənd]['səʊteɪ][ðə; ði] [kʌt] ['kɪdnɪz] [ɪn][ðem; ðəm] .

Brown	the	drippings	and	sauté	the	cut	kidneys	in	them	.
棕色的	这	滴落物	和	炒	这	切	肾脏	在	他们	.

将锅底的油脂煎至棕色，然后将切好的腰子放入其中翻炒。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['flaʊə(r)][ænd; ənd][stɜː(r)][ʌn'tɪl] [smuːð] , [ðen] [ðə; ði]['wɔːtə(r)][ɔː(r)] [miːt] [stɒk] ['sləʊli] ,

Add	the	flour	and	stir	until	smooth	,	then	the	water	or	meat	stock	slowly	,
添加	这	面粉	和	搅拌	直到	光滑的	,	然后	这	水	或者	肉	库存	缓慢地	,

加入面粉搅拌至顺滑，然后慢慢加入水或肉汤。

['stɜːrɪŋ] ['kɒnstəntli] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [smuːð] ['greɪvi] .

stirring	constantly	to	make	a	smooth	gravy	.
搅拌	不断地	到	制作	一个	光滑的	肉汁	.

不断搅拌，直至肉汁变得顺滑。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] .

Add	the	Lea	&	Perrins	'	Sauce	.
添加	这	莉亚	&	佩林斯	-	酱	.

加入李派林唸汁。

[pɔː(r)]['əʊvə(r)] [təʊst] [ɒn][ə; eɪ][hɒt]['plætə(r)][ænd; ənd] [sɜːv] .

Pour	over	toast	on	a	hot	platter	and	serve	.
倒	超过	吐司	在	一个	热的	拼盘	和	服务	.

将酱汁淋在热盘上的烤面包片上即可食用。

['kæsərəʊl] [ɒv; əv] [viːl] [wɪð] ['kærəts] [ænd; ənd] ['piːz]

CASSEROLE	OF	VEAL	WITH	CARROTS	AND	PEAS
沙锅	的	小牛肉	和	胡萝卜	和	豌豆

小牛肉胡萝卜豌豆砂锅

[ɪm'pruːvd] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	with	Lea	&	Perrins	'	Sauce
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[wʌn] ['teɪbl̩ˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] .

1	tablespoonful	of	Lea	&	Perrins	-	Sauce	.
1	一汤匙	的	莉亚	&	佩林斯	-	酱	.

汤匙李派林刈汁。

[ˌtuːˈtuː] [paʊndz] [ɒv; əv] [brest] [ɒv; əv] [viːl] .

2	pounds	of	breast	of	veal	.
2	磅	的	胸部	的	小牛肉	.

2磅小牛肉胸肉。

[ˌtuːˈtuː] ['piːsɪz] [ɒv; əv][sɔːlt] [pɔːk] .

2	pieces	of	salt	pork	.
2	件	的	盐	猪肉	.

两块咸肉。

[fɔːr] ['kærəts] .

4	carrots	.
4	胡萝卜	.

4根胡萝卜。

[wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] ['piːz] .

1	cupful	of	peas	.
1	一杯	的	豌豆	.

1 杯豌豆。

[θriː][pə'teɪtəʊz] .

3	potatoes	.
3	土豆	.

3个土豆。

[wʌn] ['ʌnjən] .

1	onion	.
1	洋葱	.

1 个洋葱。

[kʌt] [ðə; ði] [viːl] ['ɪntuː] [smɔːl] ['piːsɪz] [ænd; ənd][sɪə(r)][ˌaɪ 'tiː][ɪn][ə; eɪ] ['ʃæləʊ] [pæn][ɪn] ['drɪpɪŋ]

Cut	the	veal	into	small	pieces	and	sear	it	in	a	shallow	pan	in	drippings
切	这	小牛肉	进入	小的	件	和	炙烤	它	在	一个	浅的	平底锅	在	滴落物

[frɒm; frəm][wʌn] [piːs] [ɒv; əv][ðə; ði][sɔːlt] [pɔːk] .

from	one	piece	of	the	salt	pork	.
从	一	片	的	这	盐	猪肉	.

将小牛肉切成小块，放在浅锅里，用一块咸猪肉滴下的油煎至表面金黄。

[pleɪs] [ðə; ði] [viːl] [ɪn][ə; eɪ] [glɑːs] ['kæsərəʊl] [griːzd] [wɪð] [ðə; ði][sɔːlt] [pɔːk] .

Place	the	veal	in	a	glass	casserole	greased	with	the	salt	pork	.
地方	这	小牛肉	在	一个	玻璃	沙锅	涂油	和	这	盐	猪肉	.

将小牛肉放入抹了咸猪肉的玻璃砂锅中。

[braʊn] [ðə; ði] ['ʌnjən] [ɪn][ðə; ði][sɔːlt] [pɔːk] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði] ['kæsərəʊl] .

Brown	the	onion	in	the	salt	pork	and	add	to	the	casserole	.
棕色的	这	洋葱	在	这	盐	猪肉	和	添加	到	这	沙锅	.

将洋葱和咸肉一起炒至棕色，然后加入砂锅中。

[kʌt] [ðə; ði]['sekənd] [piːs] [ɒv; əv][sɔːlt] [pɔːk] ['ɪntuː] [smɔːl] [skˈweəz] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə] ['kæsərəʊl] .

Cut	the	second	piece	of	salt	pork	into	small	squares	and	add	to	casserole	.
切	这	第二	片	的	盐	猪肉	进入	小的	正方形	和	添加	到	沙锅	.

将第二块咸肉切成小方块，加入砂锅中。

['kʌvə(r)] [miːt] [wɪð] ['wɔːtə(r)][ænd; ənd] [kʊk] [ɪn]['ʌv(ə)n][fɔː(r); fə(r)][æn; ən]['aʊə(r)] .

Cover	meat	with	water	and	cook	in	oven	for	an	hour	.
覆盖	肉	和	水	和	厨师	在	烤箱	为了	一个	小时	.

用清水没过肉，放入烤箱烤一个小时。

[kʌt] [ðə; ði] [pə'teɪtəʊz] [ænd; ənd] ['kærət] ['ɪntuː] [daɪs] - [ʃeɪpt] ['piːsɪz] .

Cut	the	potatoes	and	carrot	into	dice	-	shaped	pieces	.
切	这	土豆	和	胡萝卜	进入	骰子	-	形状	件	.

将土豆和胡萝卜切成丁状。

[ˌeɪ diː 'diː] [ðiːz] [wɪð] [ðə; ði] ['piːz] [tuː; tə] [ðə; ði] ['kæsərəʊl] [ə'baʊt] [hɑːf] [æn; ən] ['aʊə(r)] [bɪ'fɔː(r)] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] ['redi] [tuː; tə] [teɪk] [frɒm; frəm] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n] .

Add	these	with	the	peas	to	the	casserole	about	half	an	hour	before	it	is	ready	to	take	from	the	oven	.
添加	这些	和	这	豌豆	到	这	沙锅	关于	一半	一个	小时	前	它	是	准备好	到	拿	从	这	烤箱	.

在砂锅菜即将出炉前约半小时，将这些食材与豌豆一起加入砂锅菜中。

[blɑːntʃt] [raɪs] ['ædɪd] [æt; ət] [ðə; ði] [seɪm] [taɪm] [ɪz] ['ɒf(ə)n] [ə; eɪ] ['welkəm] [ə'dɪʃ(ə)n] .

Blanched	rice	added	at	the	same	time	is	often	a	welcome	addition	.
焯水	米	额外	在	这	相同的	时间	是	经常	一个	欢迎	添加	.

同时加入焯过的米饭通常是受欢迎的。

[wen] [bəuθ] [miːt] [ænd; ənd] ['vedʒtəb(ə)lz] [ɑː(r); ə(r)] ['tendə(r)] ,

When	both	meat	and	vegetables	are	tender	,
什么时候	两个都	肉	和	蔬菜	是	投标	,

当肉和蔬菜都煮软后，

[ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] [ænd; ənd] [sɜːv] [æt; ət] [wʌns] [ɪn] [ðə; ði] [dɪʃ] [ɪn] [wɪtʃ] [ˌaɪ 'tiː] [wɒz; wəz] [beɪkt] .

add	the	Lea	&	Perrins	'	Sauce	and	serve	at	once	in	the	dish	in	which	it	was	baked	.
添加	这	莉亚	&	佩林斯	-	酱	和	服务	在	一次	在	这	盘子	在	哪个	它	曾是	烘焙	.

加入李派林酱，然后立即用烘烤的烤盘盛出食用。

['rəʊstɪd] [miːt] [ləʊf]

ROASTED	MEAT	LOAF
烤	肉	面包

烤肉饼

[ɪm'pruːvd] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	with	Lea	&	Perrins	'	Sauce
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] .

1	tablespoonful	of	Lea	&	Perrins	'	Sauce	.
1	一汤匙	的	莉亚	&	佩林斯	-	酱	.

汤匙李派林刈汁。

[θriː] ['kʌp,ful] [ɒv; əv] ['faɪnli] [graʊnd] [rɔː] [miːt] ([ə'baʊt] [ˌtuː'tuː] [paʊndz]) .

3	cupfuls	of	finely	ground	raw	meat	(	about	2	pounds	)	.
3	杯	的	精细地	地面	生的	肉	(	关于	2	磅	)	.

3 杯磨碎的生肉（约 2 磅）。

[ˌtuː'tuː] ['kʌp,ful] [ɒv; əv] [sɒft] [bred] [krʌmz] .

2	cupfuls	of	soft	bread	crumbs	.
2	杯	的	柔软的	面包	面包屑	.

2 杯软面包屑。

[ˌtuː'tuː] ['slaɪsɪz] [ɒv; əv] ['beɪkən] .

2	slices	of	bacon	.
2	切片	的	熏肉	.

两片培根。

[wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] ['seləri] .

1	cupful	of	celery	.
1	一杯	的	芹菜	.

1 杯芹菜。

[wʌn] [griːn] ['pepə(r)] .

1	green	pepper	.
1	绿色的	胡椒	.

1 个青椒。

[wʌn] ['ʌnjən] .

1	onion	.
1	洋葱	.

1 个洋葱。

[wʌn] [eg] .

1	egg	.
1	蛋	.

1个鸡蛋。

[mɪks] [ðə; ði] ['faɪnli] [graʊnd] [miːt] [wɪð] [ðə; ði] [bred] [krʌmz] [ænd; ənd] ['seləri] .

Mix	the	finely	ground	meat	with	the	bread	crumbs	and	celery	.
混合	这	精细地	地面	肉	和	这	面包	面包屑	和	芹菜	.

将绞碎的肉与面包屑和芹菜混合。

[ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [tʃɒpt] [griːn] ['pepə(r)] , [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepə(r)] ,

Add	the	chopped	green	pepper	,	a	little	salt	and	pepper	,
添加	这	切碎	绿色的	胡椒	,	一个	小的	盐	和	胡椒	,

加入切碎的青椒、少许盐和胡椒粉，

[ðə; ði] [eg] [wel] ['biːt(ə)n] [ænd; ənd] [ðə; ði] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] .

the	egg	well	beaten	and	the	Lea	&	Perrins	'	Sauce	.
这	蛋	出色地	被打败	和	这	莉亚	&	佩林斯	-	酱	.

将鸡蛋打散，加入李派林刈汁。

[ˌeɪ diː 'diː] [ɪ'nʌf] ['wɔːtə(r)] [tuː; tə] [meɪk] ['mɪkstʃə(r)] [mɔɪst] [ænd; ənd] [pæk] ['ɪntuː] [griːzd] [brɪk] -

Add	enough	water	to	make	mixture	moist	and	pack	into	greased	brick	-
添加	足够的	水	到	制作	混合物	潮湿	和	盒	进入	涂油	砖	-

[ʃeɪpt] [pæn] .

shaped	pan	.
形状	平底锅	.

加入足够的水使混合物湿润，然后将其压入涂有油脂的砖形烤盘中。

[pleɪs] [ɪn] [aɪs] - [bɒks] [tuː; tə] [tʃɪl] [ænd; ənd] [rɪ'muːv] [wen] [kəʊld] [tuː; tə] [ə; eɪ] [griːzd] ['rəʊstɪŋ] [pæn] ,

Place	in	ice	-	box	to	chill	and	remove	when	cold	to	a	greased	roasting	pan	,
地方	在	冰	-	盒子	到	寒意	和	消除	什么时候	寒冷的	到	一个	涂油	烘焙	平底锅	,

放入冰盒冷藏，冷却后取出放在抹了油的烤盘上。

['tɜːnɪŋ] [ðə; ði] [ləʊf] [aʊt] [ɒv; əv] [ðə; ði] [məʊld] .

turning	the	loaf	out	of	the	mold	.
转弯	这	面包	出去	的	这	模具	.

将面包从模具中取出。

[pleɪs] [ðə; ði] ['beɪkən] [kʌt] ['ɪntuː] [θɪk] [strɪps] [ɒn] [tɒp] [ɒv; əv] [ðə; ði] [ləʊf] [ænd; ənd] ['ɔːlsəʊ] ['slaɪsɪz] [ɒv; əv]

Place	the	bacon	cut	into	thick	strips	on	top	of	the	loaf	and	also	slices	of
地方	这	熏肉	切	进入	厚的	条状物	在	顶部	的	这	面包	和	还	切片	的

[ðə; ði] ['ʌnjən] .

the	onion	.
这	洋葱	.

将切成厚条的培根放在面包上，再放上洋葱片。

[pɔː(r)][ə; eɪ]['kʌpfʊl][ɒv; əv] [θɪn] [tə'mɑːtəʊ] [sɔːs] ['əʊvə(r)][ðə; ði] [həʊl] [ænd; ənd][rəʊst][ðə; ði] [miːt] [ɪn]

Pour	**a**	**cupful**	**of**	**thin**	**tomato**	**sauce**	**over**	**the**	**whole**	**and**	**roast**	**the**	**meat**	**in**
倒	一个	一杯	的	薄的	番茄	酱	超过	这	所有的	和	烤	这	肉	在

[ə; eɪ][hɒt]['ʌv(ə)n][fɔː(r); fə(r)][frɒm; frəm]['fɪfti] ['mɪnɪts] [tuː; tə][æn; ən]['aʊə(r)] .

a	**hot**	**oven**	**for**	**from**	**fifty**	**minutes**	**to**	**an**	**hour**	**.**
一个	热的	烤箱	为了	从	五十	分钟	到	一个	小时	.

在整块肉上浇上一杯稀番茄酱，然后在高温烤箱中烤制五十分钟至一小时。

[sɜːv] [hɒt] [wɪð] [tə'mɑːtəʊ] [sɔːs] , [slaɪst] ['ʌnjən] [ænd; ənd][krɪsp]['beɪkən] .

Serve	**hot**	**with**	**Tomato**	**Sauce**	**,**	**sliced**	**onion**	**and**	**crisp**	**bacon**	**.**
服务	热的	和	番茄	酱	,	切片	洋葱	和	脆	熏肉	.

趁热食用，配番茄酱、洋葱片和脆培根。

[pə'lentə]
POLENTA
玉米粥

波伦塔

[ɪm'pruːvd] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	**with**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[wʌn] ['teɪbl̩spuːnfʊl] [ɒv; əv] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] .

1	**tablespoonful**	**of**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**	**.**
1	一汤匙	的	莉亚	&	佩林斯	-	酱	.

汤匙李派林刈汁。

[wʌn]['kʌpfʊl][ɒv; əv] ['jeləʊ] ['kɔːnmiːl] .

1	**cupful**	**of**	**yellow**	**cornmeal**	**.**
1	一杯	的	黄色的	玉米粉	.

1 杯黄色玉米粉。

[ˌtuː'tuː]['kʌp,ful][ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] .

2	**cupfuls**	**of**	**boiling**	**water**	**.**
2	杯	的	沸腾	水	.

2 杯沸水。

[ˌtuː'tuː]['kʌp,ful][ɒv; əv][kəʊld]['wɔːtə(r)] .

2	**cupfuls**	**of**	**cold**	**water**	**.**
2	杯	的	寒冷的	水	.

2 杯冷水。

[wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] .

1	**teaspoonful**	**of**	**salt**	**.**
1	一茶匙	的	盐	.

1茶匙盐。

[ˌtuː'tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] .

2	**tablespoonfuls**	**of**	**butter**	**.**
2	汤匙	的	黄油	.

2汤匙黄油。

[fɔːr] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv]['greɪtɪd] [tʃiːz] .

4	**tablespoonfuls**	**of**	**grated**	**cheese**	**.**
4	汤匙	的	磨碎的	奶酪	.

4 汤匙磨碎的奶酪。

['kʌvə(r)][ðə; ði] ['kɔːnmiːl] [wɪð] [ðə; ði][kəʊld]['wɔːtə(r)][ænd; ənd][let][stænd][faɪv] ['mɪnɪts] .

Cover	**the**	**cornmeal**	**with**	**the**	**cold**	**water**	**and**	**let**	**stand**	**five**	**minutes**	**.**
覆盖	这	玉米粉	和	这	寒冷的	水	和	让	站立	五	分钟	.

用冷水浸没玉米粉，静置五分钟。

[ˌeɪ diː ˈdiː][tuː; tə][ðə; ði] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔːtə(r)][ænd; ənd] [kʊk] [dəˈrektli][ˈəʊvə(r)][ðə; ði][ˈfaɪə(r)][fɔː(r); fə(r)][hɑːf]

Add	to	the	boiling	water	and	cook	directly	over	the	fire	for	half
添加	到	这	沸腾	水	和	厨师	直接地	超过	这	火	为了	一半

[æn; ən][ˈaʊə(r)] .

an	hour	.
一个	小时	.

加入沸水中，直接在火上煮半小时。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði][sɔːlt] , [ðə; ði] [liː] & [ˈpɛrɪnz] - [sɔːs] , [ðə; ði][ˈgreɪtɪd] [tʃiːz] [ænd; ənd][ðə; ði][ˈbʌtə(r)] .

Add	the	salt	,	the	Lea	&	Perrins	'	Sauce	,	the	grated	cheese	and	the	butter	.
添加	这	盐	,	这	莉亚	&	佩林斯	-	酱	,	这	磨碎的	奶酪	和	这	黄油	.

加入盐、李派林酱、磨碎的奶酪和黄油。

[kʊk] [faɪv] [ˈmɪnɪts] [mɔː(r)][ænd; ənd][pɔː(r)][ˈɪntuː][ə; eɪ] [ˈbʌtəd] [ˈbeɪkɪŋ] [dɪʃ] [ænd; ənd] [sɜːv] [wɪð]

Cook	five	minutes	more	and	pour	into	a	buttered	baking	dish	and	serve	with
厨师	五	分钟	更多的	和	倒	进入	一个	涂黄油的	烘烤	盘子	和	服务	和

[ˈkriːəʊl] [sɔːs] [ˈgɪv(ə)n][ɒn][peɪdʒ][naɪn] .

Creole	Sauce	given	on	page	9	.
克里奥尔语	酱	给定	在	页	9	.

再煮五分钟，倒入涂了黄油的烤盘中，佐以第 9 页所示的克里奥尔酱汁即可食用。

[fraɪd] [pəˈlentə]

FRIED	POLENTA
油煎	玉米粥

炸玉米粥

[ɪmˈpruːvd] [wɪð] [liː] & [ˈpɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	with	Lea	&	Perrins	'	Sauce
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[əˈlaʊ] [ðə; ði] [pəˈlentə] [tuː; tə] [kuːl] , [kʌt] [ˈɪntuː][wʌn] - [ɪntʃ] [skˈweəz] ,

Allow	the	polenta	to	cool	,	cut	into	1	-	inch	squares	,
允许	这	玉米粥	到	凉爽的	,	切	进入	1	-	英寸	正方形	,

待玉米粥冷却后，切成1英寸见方的小块。

[rəʊl][ɪn] [eg] [ænd; ənd] [bred] [krʌmz] [ænd; ənd][fraɪ][ɪn] [diːp] [fæt] .

roll	in	egg	and	bread	crumbs	and	fry	in	deep	fat	.
卷	在	蛋	和	面包	面包屑	和	炒	在	深的	胖的	.

裹上蛋液和面包屑，然后用油炸。

[sɜːv] [wɪð] [təˈmɑːtəʊ] , [ˈkriːəʊl] [ɔː(r)] [ˈspæniʃ] [sɔːs] [ˈgɪv(ə)n][ɒn][ˈpeɪdʒɪz][naɪn][ænd; ənd] - . [-]

Serve	with	Tomato	,	Creole	or	Spanish	Sauce	given	on	pages	9	and	10	.	[	20	]
服务	和	番茄	,	克里奥尔语	或者	西班牙语	酱	给定	在	页面	9	和	-	.	[	-	]

可搭配第 9 页和第 10 页提供的番茄酱、克里奥尔酱或西班牙酱食用。[20]

[ˈtʃæptə(r)] [viː]

CHAPTER	V
章	V

第五章

[egz] , [ˈɒmləts] , [ˈsuːfleɪ] , [ˈkriːəʊl] [ænd; ənd] [raɪs] [ˈdɪʃɪz]

EGGS	,	OMELETS	,	SOUFFLES	,	CREOLE	AND	RICE	DISHES
鸡蛋	,	煎蛋卷	,	舒芙蕾	,	克里奥尔语	和	米	菜肴

鸡蛋、煎蛋卷、舒芙蕾、克里奥尔菜和米饭

[ɪmˈpruːvd] [wɪð] [liː] & [ˈpɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	with	Lea	&	Perrins	'	Sauce
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[ˌaɪ 'tiː][ɪz]['ɔːlməʊst] [ˌʌnbɪ'liːvəb(ə)l] [ʌn'tɪl][juː; jʊ][hæv; həv][traɪd] [ˌaɪ 'tiː] — [tuː; tə][dɪ'skʌvə(r)] [haʊ]

It	is	almost	unbelievable	until	you	have	tried	it	—	to	discover	how
它	是	几乎	难以置信	直到	你	有	尝试	它	—	到	发现	如何

[sə'praɪzɪŋli] [dɪ'lɪʃəs] [dʒʌst][ə; eɪ][drɒp][ɔː(r)] [tuː] [ɒv; əv] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] [kæn; kən] [meɪk] [ə; eɪ]

surprisingly	delicious	just	a	drop	or	two	of	Lea	&	Perrins	'	Sauce	can	make	a
出奇	可口的	只是	一个	降低	或者	二	的	莉亚	&	佩林斯	-	酱	能	制作	一个

[sɒft] - [bɔɪld] ['brekfəst] [eg] [teɪst] .

soft	-	boiled	breakfast	egg	taste	.
柔软的	-	煮沸	早餐	蛋	品尝	.

直到你亲身尝试过，才会相信这简直难以置信——只需一两滴李派林酱，就能让一颗溏心早餐蛋的味道变得如此美味。

[ænd; ənd] [wen] [juː; jʊ][hæv; həv][traɪd] [ˌaɪ 'tiː] , [juː; jʊ] [wɪl] [wɒnt] [ˌfɜːðə'mɔː(r)] [tuː; tə][fraɪ][ænd; ənd]

And	when	you	have	tried	it	,	you	will	want	furthermore	to	fry	and
和	什么时候	你	有	尝试	它	,	你	将要	想	此外	到	炒	和

[pəʊtʃ] , ['skræmb(ə)l] ,

poach	,	scramble	,
偷猎	,	争夺	,

尝试过之后，你还会想尝试煎、煮、炒等做法。

['ɒmlət] [ænd; ənd] ['sʊflei] [ɔːl][ɒv; əv][ðə; ði] [egz] [ðæt] [juː; jʊ] [kʊk] [wɪð] [dʒʌst][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][ɒv; əv] [liː] &

omelet	and	soufflé	all	of	the	eggs	that	you	cook	with	just	a	little	of	Lea	&
煎蛋卷	和	舒芙蕾	全部	的	这	鸡蛋	那	你	厨师	和	只是	一个	小的	的	莉亚	&

['pɛrɪnz] - [sɔːs] ['ædɪd] [æz; əz][æn; ən][ɪ'nɪmɪtəb(ə)l] ['siːzənɪŋ] .

Perrins	'	Sauce	added	as	an	inimitable	seasoning	.
佩林斯	-	酱	额外	作为	一个	无比	调料	.

煎蛋卷和舒芙蕾，所有用鸡蛋烹制的菜肴，只需加入少许李派林酱汁作为独特的调味料即可。

[sɒft] - [bɔɪld] [eg]

SOFT	-	BOILED	EGG
柔软的	-	煮沸	蛋

溏心蛋

[ɪm'pruːvd] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	with	Lea	&	Perrins	'	Sauce
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[ðeə(r)] [ɑː(r); ə(r)] ['sevrəl] [weɪz] [ɒv; əv] ['kʊkɪŋ] [ə; eɪ] [sɒft] - [bɔɪld] [eg] — [ðə; ði][best][ɒv; əv] [wɪtʃ] [ɪz]

There	are	several	ways	of	cooking	a	soft	-	boiled	egg	—	the	best	of	which	is
那里	是	一些	方式	的	烹饪	一个	柔软的	-	煮沸	蛋	—	这	最好的	的	哪个	是

[nɒt][tuː; tə][bɔɪl][ˌaɪ 'tiː][æt; ət][ɔːl] .

not	to	boil	it	at	all	.
不是	到	熬	它	在	全部	.

煮熟溏心蛋的方法有很多种，其中最好的方法就是根本不要煮。

[juːz][wʌn][paɪnt][ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)][fɔː(r); fə(r)] [iːtʃ] [eg] [tuː; tə][biː; bi] [kʊkt] .

Use	one	pint	of	boiling	water	for	each	egg	to	be	cooked	.
使用	一	品脱	的	沸腾	水	为了	每个	蛋	到	是	煮熟	.

每煮一个鸡蛋，需要使用一品脱沸水。

['keəfəli] ['ləʊə(r)][ðə; ði] [eg] ['ɪntuː][ðə; ði]['wɔːtə(r)] ,

Carefully	lower	the	egg	into	the	water	,
小心	降低	这	蛋	进入	这	水	,

小心地将鸡蛋放入水中，

['kʌvə(r)][ðə; ði] ['sɔːspən] [ænd; ənd][let][stænd][ɒn] [bæk] [ɒv; əv] [stəʊv] [fɔː(r); fə(r)] [eɪt] [ɔː(r)][ten] ['mɪnɪts]

cover	the	saucepan	and	let	stand	on	back	of	stove	for	eight	or	ten	minutes
覆盖	这	平底锅	和	让	站立	在	后退	的	火炉	为了	八	或者	十	分钟

.

:

.

盖上锅盖，放在炉灶后方静置八到十分钟。

[duː; də][nɒt] [ɪn'kriːs] [ɔː(r)] [dɪ'mɪnɪʃ] [hiːt] .

Do	not	increase	or	diminish	heat	.
做	不是	增加	或者	减少	热	.

不要增加或减少温度。

[ðə; ði] [waɪt] [ɒv; əv][ðə; ði] [eg] [wɪl] [biː; bi]['tendə(r)][ænd; ənd][ðə; ði][jəʊk][fɜːm][ɔːl][ðə; ði] [wei] [θruː] ,

The	white	of	the	egg	will	be	tender	and	the	yolk	firm	all	the	way	through	,
这	白色的	的	这	蛋	将要	是	投标	和	这	蛋黄	公司	全部	这	方式	通过	,

蛋白会很嫩，蛋黄则会完全凝固。

[ɪn'sted] [ɒv; əv][ðə; ði][jəʊk] ['biːɪŋ] ['pɑːtli] [ˌʌn'kʊkt] [ænd; ənd][ðə; ði] [waɪt] ['veri] [tʌf] [æz; əz][ɪz][ðə; ði]

instead	of	the	yolk	being	partly	uncooked	and	the	white	very	tough	as	is	the
反而	的	这	蛋黄	存在	部分	生	和	这	白色的	非常	艰难的	作为	是	这

[keɪs] [wɪð] [ə; eɪ] [θriː] - ['mɪnɪt] [bɔɪld] [eg] .

case	with	a	three	-	minute	boiled	egg	.
案件	和	一个	三	-	分钟	煮沸	蛋	.

与煮三分钟的鸡蛋不同，煮熟的鸡蛋蛋黄不会部分未熟，蛋白也不会很硬。

[stɪl] [ə'nʌðə(r)] [wei] [ɪz][tuː; tə][pʊt][ðə; ði] [eg] [ɒn][ɪn][kəʊld]['wɔːtə(r)][ænd; ənd] [rɪ'muːv] [æz; əz] [suːn]

Still	another	way	is	to	put	the	egg	on	in	cold	water	and	remove	as	soon
仍然	其他	方式	是	到	放	这	蛋	在	在	寒冷的	水	和	消除	作为	很快

[æz; əz][ðə; ði]['wɔːtə(r)] [bɔɪlz] .

as	the	water	boils	.
作为	这	水	沸腾	.

另一种方法是将鸡蛋放入冷水中，待水沸腾后立即取出。

[rɪ'muːv] [eg] [frɒm; frəm] [ʃel] [tuː; tə][ə; eɪ][hɒt] [eg] [kʌp][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [lɑːdʒ] [piːs] [ɒv; əv]

Remove	egg	from	shell	to	a	hot	egg	cup	and	add	a	large	piece	of
消除	蛋	从	壳	到	一个	热的	蛋	杯子	和	添加	一个	大的	片	的

['bʌtə(r)] ,

butter	,
黄油	,

将鸡蛋从蛋壳中取出，放入热的蛋杯中，加入一大块黄油。

[ə; eɪ][bɪt][ɒv; əv][sɔːlt][ænd; ənd][ˌtuː'tuː][ɔː(r)][θriː][drɒps][ɒv; əv] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] .

a	bit	of	salt	and	2	or	3	drops	of	Lea	&	Perrins	'	Sauce	.
一个	少量	的	盐	和	2	或者	3	滴	的	莉亚	&	佩林斯	-	酱	.

加一点盐和2到3滴李派林刈汁。

[blend] [wel] [ænd; ənd] [sɜːv] [æt; ət][wʌns] .

Blend	well	and	serve	at	once	.
混合	出色地	和	服务	在	一次	.

充分搅拌后立即食用。

[fraɪd] [egz]

FRIED	EGGS
油煎	鸡蛋

煎蛋

[ɪm'pruːvd] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	with	Lea	&	Perrins	'	Sauce
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[egz] [ʃʊd; ʃəd]['nevə(r)][biː; bi][fraɪd] , [æz; əz] [ðɪs] ['meθəd] [ɒv; əv] ['kʊkɪŋ] , [laɪk] ['bɔɪlɪŋ] , ['tʌfən]

Eggs	should	never	be	fried	,	as	this	method	of	cooking	,	like	boiling	,	toughens
鸡蛋	应该	绝不	是	油煎	,	作为	这	方法	的	烹饪	,	喜欢	沸腾	,	增强

[ðə; ði]['ælbjumɪn] .

the	albumen	.
这	蛋白	.

鸡蛋绝对不能煎，因为这种烹饪方法和煮鸡蛋一样，会使蛋白变硬。

[haʊ'evə(r)] , [ɪf] [jɔː(r); jə(r)]['fæməli][mʌst; məst][hæv; həv][freɪd] [egz] ,
However , if your family must have fried eggs ,
然而 , 如果 你的 家庭 必须 有 油煎 鸡蛋 ,

但是，如果你的家人一定要吃煎蛋，

[juː; jʊ] [wɪl] [faɪnd][ðə; ði] [ə'dɪʃ(ə)n] [ɒv; əv][ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] [tuː; tə][ðə; ði]
you will find the addition of a teaspoonful of Lea & Perrins ' Sauce to the
你 将要 寻找 这 添加 的 一个 一茶匙 的 莉亚 & 佩林斯 - 酱 到 这
[fæt][ɪn] [wɪtʃ] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [kʊkt] [ə; eɪ][dɪ'saɪdɪd] [ɪm'pruːvmənt] [tuː; tə][ðə; ði] [egz] .
fat in which they are cooked a decided improvement to the eggs .
胖的 在 哪个 他们 是 煮熟 一个 决定 改进 到 这 鸡蛋 .

你会发现，在煮鸡蛋的油脂中加入一茶匙李派林酱，可以显著改善鸡蛋的口感。

[pʊt][ðə; ði] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] [ɒn][ðə; ði]['teɪb(ə)l][ænd; ənd] [sɜːv] [wɪð] [ðə; ði] [egz] .
Put the Lea & Perrins ' Sauce on the table and serve with the eggs .
放 这 莉亚 & 佩林斯 - 酱 在 这 桌子 和 服务 和 这 鸡蛋 .

将李派林酱汁放在桌上，与鸡蛋一起上桌。

[pəʊtʃt] [egz]
POACHED EGGS
偷猎 鸡蛋

水煮蛋

[ɪm'pruːvd] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved with Lea & Perrins ' Sauce
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[brʌʃ] [ə; eɪ] ['hevi] ['aɪən] ['fraɪɪŋ] [pæn] [wɪð] [ɔɪl][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)][tuː; tə][ðə; ði] [depθ]
Brush a heavy iron frying pan with oil and add boiling water to the depth
刷子 一个 重的 铁 煎炸 平底锅 和 油 和 添加 沸腾 水 到 这 深度
[ɒv; əv][æn; ən] [ɪntʃ] [ɔː(r)][mɔː(r)] .
of an inch or more .
的 一个 英寸 或者 更多的 .

在厚重的铁煎锅上刷一层油，然后加入沸水，水深至少一英寸。

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] [ænd; ənd][ə; eɪ] [pɪntʃ] [ɒv; əv][sɔːlt] .
Add 1 tablespoonful of Lea & Perrins ' Sauce and a pinch of salt .
添加 1 一汤匙 的 莉亚 & 佩林斯 - 酱 和 一个 捏 的 盐 .

加入 1 汤匙李派林酱和一小撮盐。

[breɪk] [freʃ] [egz] ['ɪntuː][ə; eɪ]['sɔːsə(r)][ænd; ənd]['dʒentli][slɪp][frɒm; frəm]['sɔːsə(r)][tuː; tə]['wɔːtə(r)] .
Break fresh eggs into a saucer and gently slip from saucer to water .
休息 新鲜的 鸡蛋 进入 一个 碟子 和 轻轻地 滑 从 碟子 到 水 .

将新鲜鸡蛋打入碟子中，然后轻轻地将鸡蛋从碟子滑入水中。

[kʊk] [wɪ'ðaʊt] [ə'laʊɪŋ] ['wɔːtə(r)][tuː; tə][bɔɪl] [ʌn'tɪl][ðə; ði] [eg] [ɪz][fɜːm] .
Cook without allowing water to boil until the egg is firm .
厨师 没有 允许 水 到 熬 直到 这 蛋 是 公司 .

煮至鸡蛋凝固，期间不要让水沸腾。

[rɪ'muːv] [wɪð] ['skɪmə(r)] [ɔː(r)] ['kwɪkli] [dɪp] [piːs] [ɒv; əv] [təʊst] ['ʌndə(r)] [eg] [ænd; ənd][lɪft] [aʊt][æt; ət]
Remove with skimmer or quickly dip piece of toast under egg and lift out at
消除 和 撇渣器 或者 迅速地 蘸 片 的 吐司 在下面 蛋 和 举起 出去 在
[wʌns] .
once .
一次 .

用漏勺捞出，或者迅速将一片吐司浸入蛋液中，然后立即取出。

[dreɪn] , [ðen] [pʊt][ɒn][hɒt] [pleɪt] [ænd; ənd] [sɜːv] .
Drain , then put on hot plate and serve .
流走 , 然后 放 在 热的 盘子 和 服务 .

沥干水分，然后放在热板上即可食用。

[ɪf] [wʌn][ɪz] ['fɔːtʃənət] [ɪ'nʌf] [tuː; tə][hæv; həv][æn; ən] [eg] ['pəʊtʃə(r)] , ['pəʊtʃɪŋ] [egz] [ɪz][æn; ən]

If	one	is	fortunate	enough	to	have	an	egg	poacher	,	poaching	eggs	is	an
如果	一	是	幸运	足够的	到	有	一个	蛋	偷猎者	,	偷猎	鸡蛋	是	一个

['iːv(ə)n] ['sɪmplə] ['mætə(r)] .

even	simpler	matter	.
甚至	更简单	事情	.

如果幸运地拥有一台煮蛋器，煮荷包蛋就更加简单了。

[sɜːv] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] [ɒn][ðə; ði]['teɪb(ə)l] .

Serve	with	Lea	&	Perrins	'	Sauce	on	the	table	.
服务	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱	在	这	桌子	.

佐以李派林唸汁上桌。

[beɪkt] [eg]

BAKED	EGG
烘焙	蛋

烤鸡蛋

[ɪm'pruːvd] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	with	Lea	&	Perrins	'	Sauce
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[griːs] [æn; ən][ˌɪndɪ'vɪdʒuəl] [glɑːs] [ɔː(r)]['faɪə(r)] - [pruːf] ['ræməkɪn] [wɪð] [ɔɪl][ɔː(r)]['bʌtə(r)][ænd; ənd] [breɪk]

Grease	an	individual	glass	or	fire	-	proof	ramekin	with	oil	or	butter	and	break
润滑脂	一个	个人	玻璃	或者	火	-	证明	烤盅	和	油	或者	黄油	和	休息

[æn; ən] [eg] ['ɪntuː][ˌaɪ 'tiː] .

an	egg	into	it	.
一个	蛋	进入	它	.

在单个玻璃或耐火烤碗中涂上油或黄油，然后打入一个鸡蛋。

['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] [sɔːlt][ænd; ənd]['siːz(ə)n] [wɪð] [ə; eɪ] [fjuː] [drɒps] [ɒv; əv] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] .

Sprinkle	with	salt	and	season	with	a	few	drops	of	Lea	&	Perrins	'	Sauce	.
撒	和	盐	和	季节	和	一个	很少	滴	的	莉亚	&	佩林斯	-	酱	.

撒上盐，再滴几滴李派林唸汁调味。

[beɪk] [sə'raʊndɪd] [baɪ]['wɔːtə(r)][ɪn][ə; eɪ] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n][fɔː(r); fə(r)][frɒm; frəm][faɪv][tuː; tə][ten]

Bake	surrounded	by	water	in	a	moderate	oven	for	from	five	to	ten
烤	包围	经过	水	在	一个	缓和	烤箱	为了	从	五	到	十

['mɪnɪts] [ænd; ənd] [sɜːv] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] [æt; ət][ðə; ði]['teɪb(ə)l] .

minutes	and	serve	with	Lea	&	Perrins	'	Sauce	at	the	table	.
分钟	和	服务	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱	在	这	桌子	.

将面团放入烤箱，周围加水，烘烤五到十分钟，然后佐以李派林酱汁上桌。

[eg] [ɪn] [nest]

EGG	IN	NEST
蛋	在	巢

巢中的蛋

[ɪm'pruːvd] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	with	Lea	&	Perrins	'	Sauce
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[biːt] [ðə; ði] [waɪt] [ɒv; əv][æn; ən] [eg] [wɪð] [ə; eɪ] ['sprɪŋklɪŋ] [ɒv; əv][sɔːlt][ʌn'tɪl] [laɪt] [ænd; ənd] ['frɒθi]

Beat	the	white	of	an	egg	with	a	sprinkling	of	salt	until	light	and	frothy
打	这	白色的	的	一个	蛋	和	一个	洒	的	盐	直到	光	和	泡沫状的

[ænd; ənd][paɪl][ɒn][tɒp][ɒv; əv][ə; eɪ] [piːs] [ɒv; əv] [təʊst] [ɪn][æn; ən][ˌɪndɪ'vɪdʒuəl] ['ʌvnweə(r)] [dɪʃ] .

and	pile	on	top	of	a	piece	of	toast	in	an	individual	ovenware	dish	.
和	桩	在	顶部	的	一个	片	的	吐司	在	一个	个人	烤箱用具	盘子	.

将蛋清加少许盐打发至蓬松起泡，然后铺在烤盘中的一片吐司上。

[meɪk] [ə; eɪ] [slaɪt] [dent] [ɒn] [ðə; ði] [tɒp] [ɒv; əv] [ðə; ði] [eg] [waɪt] [ænd; ənd] ['keəfəli] [pleɪs] [ðə; ði] [jəʊk]

Make	**a**	**slight**	**dent**	**on**	**the**	**top**	**of**	**the**	**egg**	**white**	**and**	**carefully**	**place**	**the**	**yolk**
制作	一个	轻微	凹痕	在	这	顶部	的	这	蛋	白色的	和	小心	地方	这	蛋黄

[ɪn] [ðə; ði] ['sentə(r)] ;

in	**the**	**center**	**;**
在	这	中心	;

在蛋白顶部轻轻按出一个凹陷，小心地将蛋黄放在中间；

[ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] [drɒp] [ɒv; əv] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] .

add	**a**	**drop**	**of**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**	**.**
添加	一个	降低	的	莉亚	&	佩林斯	-	酱	.

加入一滴李派林喂汁。

[pleɪs] [ɪn] [ə; eɪ] [pæn] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] [kʊk] [ɪn] [ə; eɪ] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] [ʌn'tɪl] [jəʊk] [ænd; ənd]

Place	**in**	**a**	**pan**	**of**	**water**	**and**	**cook**	**in**	**a**	**moderate**	**oven**	**until**	**yolk**	**and**
地方	在	一个	平底锅	的	水	和	厨师	在	一个	缓和	烤箱	直到	蛋黄	和

[waɪt] [ɑː(r); ə(r)] [set] .

white	**are**	**set**	**.**
白色的	是	放	.

放入装有水的锅中，用中等温度的烤箱烤至蛋黄和蛋白凝固。

[sɜːv] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] [æt; ət] [ðə; ði] ['teɪb(ə)l] . [-]

Serve	**with**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**	**at**	**the**	**table**	**.**	**[**	**21**	**]**
服务	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱	在	这	桌子	.	[	-	]

佐以李派林酱汁上桌。[21]

[ʃɜːd] [eg]

SHIRRED	**EGG**
褶皱	蛋

褶皱蛋

[ɪm'pruːvd] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	**with**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] [tuː; tə] [ˌtuː'tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] ['faɪnli]

Add	**1**	**teaspoonful**	**of**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**	**to**	**2**	**tablespoonfuls**	**of**	**finely**
添加	1	一茶匙	的	莉亚	&	佩林斯	-	酱	到	2	汤匙	的	精细地

[tʃɒpt] [hæm] [ɔː(r)] ['beɪkən] [ænd; ənd] [ˌtuː'tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] [bred] [krʌmz] .

chopped	**ham**	**or**	**bacon**	**and**	**2**	**tablespoonfuls**	**of**	**bread**	**crumbs**	**.**
切碎	火腿	或者	熏肉	和	2	汤匙	的	面包	面包屑	.

将 1 茶匙李派林酱加入 2 汤匙切碎的火腿或培根和 2 汤匙面包屑中。

[ˌeɪ diː 'diː] [ɪ'nʌf] [ɔɪl] [ɔː(r)] ['bʌtə(r)] [tuː; tə] [blend] [wel] ,

Add	**enough**	**oil**	**or**	**butter**	**to**	**blend**	**well**	**,**
添加	足够的	油	或者	黄油	到	混合	出色地	,

加入足够的油或黄油，使其充分混合。

[ænd; ənd] [pres] [ə'genst] [ðə; ði] ['bʌtəd] [saɪdz] [ænd; ənd] ['bɒtəm] [ɒv; əv] [æn; ən] [ˌɪndɪ'vɪdʒuəl] ['beɪkɪŋ]

and	**press**	**against**	**the**	**buttered**	**sides**	**and**	**bottom**	**of**	**an**	**individual**	**baking**
和	按	反对	这	涂黄油的	侧面	和	底部	的	一个	个人	烘烤

[dɪʃ] .

dish	**.**
盘子	.

然后按压在涂有黄油的烤盘的侧面和底部。

[breɪk] [æn; ən] [eg] ['ɪntuː] [ðə; ði] [dɪʃ] [ænd; ənd] ['sprɪŋk(ə)l] [tɒp] [wɪð] ['bʌtəd] [bred] [krʌmz] .

Break	**an**	**egg**	**into**	**the**	**dish**	**and**	**sprinkle**	**top**	**with**	**buttered**	**bread**	**crumbs**	**.**
休息	一个	蛋	进入	这	盘子	和	撒	顶部	和	涂黄油的	面包	面包屑	.

在盘子里打入一个鸡蛋，然后在上面撒上涂了黄油的面包屑。

[beɪk] [ɪn][ə; eɪ] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] , [ðə; ði] [dɪʃ] ['biːɪŋ] [sə'raʊndɪd] [wɪð] [hɒt]['wɔːtə(r)] .

Bake	**in**	**a**	**moderate**	**oven**	**,**	**the**	**dish**	**being**	**surrounded**	**with**	**hot**	**water**	**.**
烤	在	一个	缓和	烤箱	,	这	盘子	存在	包围	和	热的	水	.

在温度适宜的烤箱中烘烤，烤盘周围需注入热水。

[sɜːv] [ɪn][ðə; ði] [dɪʃ] [ɪn] [wɪtʃ] [ˌaɪ 'tiː][wɒz; wəz] [beɪkt] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] [æt; ət][ðə; ði]

Serve	**in**	**the**	**dish**	**in**	**which**	**it**	**was**	**baked**	**with**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**	**at**	**the**
服务	在	这	盘子	在	哪个	它	曾是	烘焙	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱	在	这

['teɪb(ə)l] .

table	**.**
桌子	.

用烘烤的烤盘盛装，佐以李派林酱汁上桌。

[mæʃt] [pə'teɪtəʊ] , ['spɪnɪtʃ] [ɔː(r)][tə'mɑːtəʊ][ɑː(r); ə(r)]['ɒf(ə)n] [juːst] [tuː; tə] [fɪl] [saɪdz][ænd; ənd] ['bɒtəm]

Mashed	**potato**	**,**	**spinach**	**or**	**tomato**	**are**	**often**	**used**	**to**	**fill**	**sides**	**and**	**bottom**
捣碎	土豆	,	菠菜	或者	番茄	是	经常	用过的	到	充满	侧面	和	底部

[ɒv; əv]['ræməkɪn] .

of	**ramekin**	**.**
的	烤盅	.

土豆泥、菠菜泥或番茄泥通常用来填充烤盅的侧面和底部。

['skræmb(ə)ld] [egz]

SCRAMBLED	**EGGS**
打乱	鸡蛋

炒鸡蛋

[ɪm'pruːvd] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	**with**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[ɪn] ['skræmblɪŋ] [egz] , [greɪt] [keə(r)][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['eksəd] [ɪn][ðə; ði] ['kʊkɪŋ] , [ðə; ði]['mɪkstʃə(r)]

In	**Scrambling**	**eggs**	**,**	**great**	**care**	**should**	**be**	**exercised**	**in**	**the**	**cooking**	**,**	**the**	**mixture**
在	争抢	鸡蛋	,	伟大的	关心	应该	是	锻炼	在	这	烹饪	,	这	混合物

['biːɪŋ] [ɒv; əv][ə; eɪ] ['kʌstəd] - [laɪk] ,

being	**of**	**a**	**custard**	**-**	**like**	**,**
存在	的	一个	蛋奶冻	-	喜欢	,

制作炒鸡蛋时，烹饪过程中要格外小心，因为混合物呈类似蛋奶糊的质地。

['kriːmi] [kən'sɪstənsi] [wen] ['fɪnɪʃt] , [ænd; ənd][nɒt][draɪ][ænd; ənd] ['lʌmpi] [æz; əz][sʌm; səm]

creamy	**consistency**	**when**	**finished**	**,**	**and**	**not**	**dry**	**and**	**lumpy**	**as**	**some**
奶油状	一致性	什么时候	完成的	,	和	不是	干燥	和	凹凸不平	作为	一些

['skræmb(ə)ld] [egz] [bɪ'kʌm] .

scrambled	**eggs**	**become**	**.**
打乱	鸡蛋	变得	.

做好后呈奶油状，不会像有些炒鸡蛋那样干巴巴的、结块的。

[ðə; ði]['siːkrət][ɪz][ɪn] [ə'laʊɪŋ] [ðə; ði] [eg] [tuː; tə] [kʊk] [æz; əz] [mʌtʃ] [ɪn][ðə; ði] [hiːt] [ɒv; əv][ðə; ði][pæn]

The	**secret**	**is**	**in**	**allowing**	**the**	**egg**	**to**	**cook**	**as**	**much**	**in**	**the**	**heat**	**of**	**the**	**pan**
这	秘密	是	在	允许	这	蛋	到	厨师	作为	很多	在	这	热	的	这	平底锅

[æz; əz]['əʊvə(r)][ðə; ði]['faɪə(r)] .

as	**over**	**the**	**fire**	**.**
作为	超过	这	火	.

秘诀在于让鸡蛋在锅里的热度和在火上烤熟的程度一样多。

[kiːp] ['stɜːrɪŋ] [ðə; ði]['mɪkstʃə(r)] ['kɒnstəntli] [rɪ'muːvɪŋ] [ðə; ði][pæn][frɒm; frəm][ðə; ði]['faɪə(r)] [ɪf] [ðə; ði]

Keep	**stirring**	**the**	**mixture**	**constantly**	**removing**	**the**	**pan**	**from**	**the**	**fire**	**if**	**the**
保持	搅拌	这	混合物	不断地	移除	这	平底锅	从	这	火	如果	这

[egz] [siːm] [tuː; tə][get] [tuː] [draɪ][ɪn] ['eni] [wʌn] [spɒt] .

eggs	**seem**	**to**	**get**	**too**	**dry**	**in**	**any**	**one**	**spot**	**.**
鸡蛋	似乎	到	得到	也	干燥	在	任何	一	点	.

不断搅拌混合物，如果鸡蛋的某个地方看起来太干，就把锅从火上移开。

[ɪn] ['skræmblɪŋ] [egz] , [biːt] [ðə; ði] [eg] [ʌn'tɪl] [laɪt] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][fɔː(r); fə(r)] [iːtʃ] [eg] [juːst] ,

In	scrambling	eggs	,	beat	the	egg	until	light	and	add	for	each	egg	used	,
在	争抢	鸡蛋	,	打	这	蛋	直到	光	和	添加	为了	每个	蛋	用过的	,

炒鸡蛋时，将鸡蛋打发至蓬松，每用一个鸡蛋就加入适量水。

[ˌtuːˈtuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)][ænd; ənd][ə; eɪ] [fjuː] [drɒps] [ɒv; əv] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] .

2	tablespoonfuls	of	water	and	a	few	drops	of	Lea	&	Perrins	'	Sauce	.
2	汤匙	的	水	和	一个	很少	滴	的	莉亚	&	佩林斯	-	酱	.

2 汤匙水和几滴李派林刈汁。

['ɒmləts] [ænd; ənd] ['suːfleɪ]

OMELETS	AND	SOUFFLES
煎蛋卷	和	舒芙蕾

煎蛋卷和舒芙蕾

[ɪm'pruːvd] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	with	Lea	&	Perrins	'	Sauce
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[æn; ən] ['ɒmlət] [meɪ] [biː; bi] [meɪd] [wɪð] [ɔː(r)] [wɪ'ðaʊt] ['sepəreɪtɪŋ] [ðə; ði] [jəʊk] [ænd; ənd] ['waɪts] [ɒv; əv]

An	omelet	may	be	made	with	or	without	separating	the	yolks	and	whites	of
一个	煎蛋卷	可能	是	制成	和	或者	没有	分离	这	蛋黄	和	白人	的

[ðə; ði] [egz] ,

the	eggs	,
这	鸡蛋	,

煎蛋卷可以分离蛋黄和蛋白，也可以不分离。

[ðə; ði][wʌn] ['biːɪŋ] [kɔːld] [ə; eɪ][pleɪn] — [ðə; ði]['ʌðə(r)][ə; eɪ] ['flʌfi] ['ɒmlət] .

the	one	being	called	a	plain	—	the	other	a	fluffy	omelet	.
这	一	存在	称为	一个	清楚的	—	这	其他	一个	蓬松的	煎蛋卷	.

一个被称为普通煎蛋卷，另一个被称为蓬松煎蛋卷。

[ə; eɪ] ['sʊfleɪ] [ɪz][ə; eɪ] ['flʌfi] ['ɒmlət] [meɪd] [wɪð] [ə; eɪ] [waɪt] [sɔːs] [faʊn'deɪʃ(ə)n][ænd; ənd] [beɪkt] [ɪn]

A	soufflé	is	a	fluffy	omelet	made	with	a	white	sauce	foundation	and	baked	in
一个	舒芙蕾	是	一个	蓬松的	煎蛋卷	制成	和	一个	白色的	酱	基础	和	烘焙	在

[ðə; ði]['ʌv(ə)n] .

the	oven	.
这	烤箱	.

舒芙蕾是一种蓬松的煎蛋卷，以白酱为底，在烤箱中烘烤而成。

[tʃiːz] , [tə'mɑːtəʊz] , [tʃɒpt] [miːts] [ænd; ənd]['vedʒtəb(ə)lz][ɑː(r); ə(r)][ɔːl] [ə'træktɪv] [ə'dɪʃən] [tuː; tə]

Cheese	,	tomatoes	,	chopped	meats	and	vegetables	are	all	attractive	additions	to
奶酪	,	西红柿	,	切碎	肉类	和	蔬菜	是	全部	吸引人的	新增内容	到

[ðiːz] ['dɪʃɪz] ,

these	dishes	,
这些	菜肴	,

奶酪、西红柿、肉末和蔬菜都是这些菜肴的理想配料。

[bʌt; bət] , [nəʊ]['mætə(r)] [wɒt] [els] [meɪ] [biː; bi] ['ædɪd] ,

but	,	no	matter	what	else	may	be	added	,
但	,	不	事情	什么	别的	可能	是	额外	,

但是，无论之后还会添加什么，

[liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] [æz; əz][ə; eɪ] ['siːzənɪŋ] [fɔː(r); fə(r)] ['ɒmləts] [ænd; ənd] [ˌsuː'fleɪz] ['kænɒt] [biː; bi]

Lea	&	Perrins	'	Sauce	as	a	seasoning	for	omelets	and	soufflés	cannot	be
莉亚	&	佩林斯	-	酱	作为	一个	调料	为了	煎蛋卷	和	舒芙蕾	不能	是

['iːkwəld] .

equalled	.
等于	.

用李派林酱汁来调味煎蛋卷和舒芙蕾，味道无可匹敌。

[pleɪn] ['ɒmlət]
PLAIN **OMELET**
清楚的 煎蛋卷

原味煎蛋卷

[ɪm'pruːvd] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved **with** **Lea** **&** **Perrins** **'** **Sauce**
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[wʌn] ['teɪbl̩spuːnfʊl] [ɒv; əv] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] .
1 **tablespoonful** **of** **Lea** **&** **Perrins** **'** **Sauce** **.**
1 一汤匙 的 莉亚 & 佩林斯 - 酱 .

汤匙李派林刈汁。

[θriː] [egz] .
3 **eggs** **.**
3 鸡蛋 .

3个鸡蛋。

[θriː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)] .
3 **tablespoonfuls** **of** **water** **.**
3 汤匙 的 水 .

3汤匙水。

[wʌn] / [fɔːr] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] .
1 **/** **4** **teaspoonful** **of** **salt** **.**
1 / 4 一茶匙 的 盐 .

1/4茶匙盐。

[wʌn] ['teɪbl̩spuːnfʊl] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] .
1 **tablespoonful** **of** **butter** **.**
1 一汤匙 的 黄油 .

1汤匙黄油。

[biːt] [ðə; ði] [egz] [wɪ'ðaʊt] ['sepəreɪtɪŋ] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['wɔːtə(r)] .
Beat **the** **eggs** **without** **separating** **and** **add** **the** **water** **.**
打 这 鸡蛋 没有 分离 和 添加 这 水 .

将鸡蛋打散，不要让蛋黄和蛋黄分离，然后加入水。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][sɔːlt] , [ðə; ði]['bʌtə(r)] ['meltɪd] [ænd; ənd][ðə; ði] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] .
Add **the** **salt** **,** **the** **butter** **melted** **and** **the** **Lea** **&** **Perrins** **'** **Sauce** **.**
添加 这 盐 , 这 黄油 融化 和 这 莉亚 & 佩林斯 - 酱 .

加入盐、融化的黄油和李派林酱。

[hiːt] [ə; eɪ] ['hevi] ['aɪən] ['fraɪɪŋ] [pæn][ænd; ənd] [griːs] [wel] [wɪð] [ɔɪl] , ['beɪkən][fæt][ɔː(r)] ['ʃɔːtnɪŋ] .
Heat **a** **heavy** **iron** **frying** **pan** **and** **grease** **well** **with** **oil** **,** **bacon** **fat** **or** **shortening** **.**
热 一个 重的 铁 煎炸 平底锅 和 润滑脂 出色地 和 油 , 熏肉 胖的 或者 缩短 .

将厚重的铁煎锅加热，并涂抹足量的油、培根油或起酥油。

[pɔː(r)][ɪn][ðə; ði] [eg] [ænd; ənd]['ləʊə(r)] [hiːt] ['ʌndə(r)][pæn] . [tɪlt][pæn] ['bækwəd] [ænd; ənd] ['fɔːwəd]
Pour **in** **the** **egg** **and** **lower** **heat** **under** **pan** **.** **Tilt** **pan** **backward** **and** **forward**
倒 在 这 蛋 和 降低 热 在下面 平底锅 . 倾斜 平底锅 落后 和 向前
[ænd; ənd][frɒm; frəm][saɪd][tuː; tə][saɪd] ,
and **from** **side** **to** **side** **,**
和 从 边 到 边 ,

倒入鸡蛋，调小锅火。前后左右倾斜锅子，

[ə'laʊɪŋ] ['lɪkwɪd][tuː; tə][rʌn]['ʌndə(r)] [eg] [æz; əz][ˌaɪ 'tiː] [kʊks] .
allowing **liquid** **to** **run** **under** **egg** **as** **it** **cooks** **.**
允许 液体 到 跑步 在下面 蛋 作为 它 厨师 .

让液体在鸡蛋烹饪过程中流到鸡蛋下面。

[wen] [kʊkt] [θruːˈaʊt] , [rʌn] [ˈspætjʊlɪt] [ɔː(r)] [naɪf] [ˈʌndə(r)] [ˈɒmlət] [ænd; ənd][rəʊl][ˌaɪ ˈtiː][ˈɪntuː]
When **cooked** **throughout** **,** **run** **spatulate** **or** **knife** **under** **omelet** **and** **roll** **it** **into**
什么时候 煮熟 自始至终 ，跑步 铲状 或者 刀 在下面 煎蛋卷 和 卷 它 进入
[ə; eɪ][rəʊl] .
a **roll** **.**
一个 卷 .

煎蛋完全熟透后，用锅铲或刀子从蛋饼底部划过，然后将其卷成卷。

[tɜːn] [aʊt] [ɒn][ˈplætə(r)][ænd; ənd] [sɜːv] [wɪð] [təʊst] [ɔː(r)] [ˈeni] [dɪˈzaɪəd] [əˈdɪʃ(ə)n] .
Turn **out** **on** **platter** **and** **serve** **with** **toast** **or** **any** **desired** **addition** **.**
转动 出去 在 拼盘 和 服务 和 吐司 或者 任何 想要的 添加 .

将成品盛入盘中，配烤面包或其他任何你喜欢的配料即可食用。

[ˈflʌfi] [ˈɒmlət]
FLUFFY **OMELET**
蓬松的 煎蛋卷

蓬松煎蛋卷

[ɪmˈpruːvd] [wɪð] [liː] & [ˈpɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved **with** **Lea** **&** **Perrins** **'** **Sauce**
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[wʌn] [ˈteɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [liː] & [ˈpɛrɪnz] - [sɔːs] .
1 **tablespoonful** **of** **Lea** **&** **Perrins** **'** **Sauce** **.**
1 一汤匙 的 莉亚 & 佩林斯 - 酱 .

汤匙李派林刈汁。

[fɔːr] [egz] .
4 **eggs** **.**
4 鸡蛋 .

4个鸡蛋。

[sɪks] [ˈteibl,spuːnful] [ɒv; əv][ˈwɔːtə(r)] .
6 **tablespoonfuls** **of** **water** **.**
6 汤匙 的 水 .

6 汤匙水。

[wʌn] / [ˌtuːˈtuː] [ˈtiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] .
1 **/** **2** **teaspoonful** **of** **salt** **.**
1 / 2 一茶匙 的 盐 .

半茶匙盐。

[wʌn] [ˈteɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv][ˈbʌtə(r)] .
1 **tablespoonful** **of** **butter** **.**
1 一汤匙 的 黄油 .

1汤匙黄油。

[ˈseprət] [ðə; ði] [egz] ; [ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði][ˈwɔːtə(r)] , [sɔːlt][ænd; ənd] [ˈmeltɪd] [ˈbʌtə(r)][tuː; tə][ðə; ði] [jəʊk] .
Separate **the** **eggs** **;** **add** **the** **water** **,** **salt** **and** **melted** **butter** **to** **the** **yolks** **.**
分离 这 鸡蛋 ; 添加 这 水 , 盐 和 融化 黄油 到 这 蛋黄 .

将鸡蛋分离；在蛋黄中加入水、盐和融化的黄油。

[ˈɔːlsəʊ][ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði] [liː] & [ˈpɛrɪnz] - [sɔːs] .
Also **add** **the** **Lea** **&** **Perrins** **'** **Sauce** **.**
还 添加 这 莉亚 & 佩林斯 - 酱 .

还要加入李派林嗯汁。

[biːt] [ðə; ði] ['waɪts] [ʌn'tɪl] [laɪt] [ænd; ənd] ['frɒθi] [ænd; ənd] ['keəfəli] [fəʊld][ðem; ðəm]['ɪntuː][ðə; ði] [jəʊk]

Beat	**the**	**whites**	**until**	**light**	**and**	**frothy**	**and**	**carefully**	**fold**	**them**	**into**	**the**	**yolks**
打	这	白人	直到	光	和	泡沫状的	和	小心	折叠	他们	进入	这	蛋黄

.

:

.

将蛋白打发至蓬松起泡，然后小心地将其拌入蛋黄中。

[griːs] [ə; eɪ] ['hevi] ['aɪən][pæn] [wɪð] ['beɪkən][fæt][ænd; ənd][pɔː(r)][ɪn][ðə; ði] ['ɒmlət] .

Grease	**a**	**heavy**	**iron**	**pan**	**with**	**bacon**	**fat**	**and**	**pour**	**in**	**the**	**omelet**	**.**
润滑脂	一个	重的	铁	平底锅	和	熏肉	胖的	和	倒	在	这	煎蛋卷	.

在厚重的铁锅里抹上培根油，然后倒入煎蛋。

['ləʊə(r)] [hiːt] ['ʌndə(r)][pæn][ænd; ənd][let] [kʊk] ['sləʊli] [ʌn'tɪl] [braʊn] [ɒn][ðə; ði] ['bɒtəm] [ænd; ənd]

Lower	**heat**	**under**	**pan**	**and**	**let**	**cook**	**slowly**	**until**	**brown**	**on**	**the**	**bottom**	**and**
降低	热	在下面	平底锅	和	让	厨师	缓慢地	直到	棕色的	在	这	底部	和

['ɔːlməʊst][draɪ] .

almost	**dry**	**.**
几乎	干燥	.

调低锅底火力，慢慢烹煮至底部呈棕色且水分几乎收干。

[pleɪs] [lɪd]['əʊvə(r)][pæn][ænd; ənd][let][draɪ][ɒn][tɒp] , [ɔː(r)] [pleɪs] [ɪn]['ʌv(ə)n][fɔː(r); fə(r)] [tuː] ['mɪnɪts] .

Place	**lid**	**over**	**pan**	**and**	**let**	**dry**	**on**	**top**	**,**	**or**	**place**	**in**	**oven**	**for**	**two**	**minutes**	**.**
地方	盖	超过	平底锅	和	让	干燥	在	顶部	,	或者	地方	在	烤箱	为了	二	分钟	.

将锅盖盖在锅上，让其表面干燥，或者放入烤箱烤两分钟。

[kʌt] [ðə; ði] ['ɒmlət] ['laɪtli] [ɒn][ðə; ði][tɒp][ænd; ənd][fəʊld]['əʊvə(r)] [wɪ'ðaʊt] ['breɪkɪŋ] ['ʌndə(r)] [pɑːt] .

Cut	**the**	**omelet**	**lightly**	**on**	**the**	**top**	**and**	**fold**	**over**	**without**	**breaking**	**under**	**part**	**.**
切	这	煎蛋卷	轻轻	在	这	顶部	和	折叠	超过	没有	打破	在下面	部分	.

轻轻划开蛋饼顶部，然后对折，不要弄破底部。

[tɜːn] [aʊt] [ɒn]['plætə(r)][ænd; ənd] [sɜːv] [æt; ət][wʌns] . [-]

Turn	**out**	**on**	**platter**	**and**	**serve**	**at**	**once**	**.**	**[**	**22**	**]**
转动	出去	在	拼盘	和	服务	在	一次	.	[	-	]

将菜肴倒扣在盘子上，立即上桌。[22]

[tə'mɑːtəʊ] ['ɒmlət]

TOMATO	**OMELET**
番茄	煎蛋卷

番茄煎蛋卷

[ɪm'pruːvd] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	**with**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[spred] [slaɪst] [ænd; ənd][fraɪd][tə'mɑːtəʊz][ɪn] [bɪ'twiːn] [ðə; ði] ['ɒmlət] [bɪ'fɔː(r)] ['fəʊldɪŋ][ænd; ənd][pɔː(r)]

Spread	**sliced**	**and**	**fried**	**tomatoes**	**in**	**between**	**the**	**omelet**	**before**	**folding**	**and**	**pour**
传播	切片	和	油煎	西红柿	在	之间	这	煎蛋卷	前	折叠式的	和	倒

[ðə; ði][tə'mɑːtəʊ]['greɪvi] ,

the	**tomato**	**gravy**	**,**
这	番茄	肉汁	,

在对折煎蛋饼之前，先在蛋饼中间铺上切片煎过的番茄，然后淋上番茄肉汁。

[wɪtʃ] [kʊkt] [aʊt][ɒv; əv][ðə; ði][tə'mɑːtəʊz][ɪn] ['fraɪɪŋ] , ['əʊvə(r)][ðə; ði] ['fɪnɪʃt] [dɪʃ] .

which	**cooked**	**out**	**of**	**the**	**tomatoes**	**in**	**frying**	**,**	**over**	**the**	**finished**	**dish**	**.**
哪个	煮熟	出去	的	这	西红柿	在	煎炸	,	超过	这	完成的	盘子	.

番茄在煎炸过程中释放出的香味，会散发到成品菜肴上。

['spæniʃ] ['ɒmlət]

SPANISH	**OMELET**
西班牙语	煎蛋卷

西班牙煎蛋卷

[ɪm'pruːvd] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved with Lea & Perrins ' Sauce
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[dʒʌst] [bɪ'fɔː(r)] ['fəʊldɪŋ] ['ɒmlət] ['əʊvə(r)] , [spred] [wɪð] [ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] ['mɪkstʃə(r)] [ænd; ənd] [pɔː(r)] [wɒt] [ɪz] [left] ,
Just before folding omelet over , spread with the following mixture and pour what is left ,
只是 前 折叠式的 煎蛋卷 超过 , 传播 和 这 下列的 混合物 和 倒 什么 是 左边 ,

在对折蛋饼之前，涂抹上以下混合物，然后倒入剩余的汁水。

['əʊvə(r)] [ðə; ði] [həʊl] ['ɒmlət] ['ɑːftə(r)] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [pleɪst] [ɒn] [ðə; ði] ['plætə(r)] : [ˌtuː'tuː] ['faɪnli] [tʃɒpt] ['ʌnjənz] ,
over the whole omelet after it is placed on the platter : 2 finely chopped onions ,
超过 这 所有的 煎蛋卷 后 它 是 放置 在 这 拼盘 : 2 精细地 切碎 洋葱 ,

将煎蛋卷盛入盘中后，在煎蛋卷上撒上：2 个切碎的洋葱，

[wʌn] [tʃɒpt] [griːn] ['pepə(r)] , [ə; eɪ] [fjuː] [kʌt] ['ɒlɪvz] , [ænd; ənd] , [ɪf] ['pɒsəb(ə)l] , [ə; eɪ] [fjuː] ['mʌʃrʊmz] .
1 chopped green pepper , a few cut olives , and , if possible , a few mushrooms .
1 切碎 绿色的 胡椒 , 一个 很少 切 橄榄 , 和 , 如果 可能的 , 一个 很少 蘑菇 .

1 个切碎的青椒，几颗切好的橄榄，如果可以的话，再加几个蘑菇。

['səʊteɪ] [ðiːz] [ɪn'griːdiənts] [ɪn] [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn,ful] [ɒv; əv] [ɔɪl] ,
Sauté these ingredients in 2 teaspoonfuls of oil ,
炒 这些 原料 在 2 茶匙 的 油 ,

用2茶匙油将这些食材翻炒，

[ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [tə'mɑːtəʊ] [dʒuːs] [ænd; ənd] [spred] [ɪn] [bɪ'twiːn] [ænd; ənd] [pɔː(r)] ['əʊvə(r)] ['ɒmlət] .
add 1 cupful of tomato juice and spread in between and pour over omelet .
添加 1 一杯 的 番茄 汁 和 传播 在 之间 和 倒 超过 煎蛋卷 .

加入1杯番茄汁，涂抹在蛋饼中间，然后浇在蛋饼上。

[kɔːn] ['ɒmlət]
CORN OMELET
玉米 煎蛋卷

玉米煎蛋卷

[ɪm'pruːvd] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved with Lea & Perrins ' Sauce
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[spred] [ðə; ði] ['ɒmlət] [wɪð] [kʊkt] [kɔːn] [bɪ'fɔː(r)] ['fəʊldɪŋ] .
Spread the omelet with cooked corn before folding .
传播 这 煎蛋卷 和 煮熟 玉米 前 折叠式的 .

在对折煎蛋饼之前，先在煎蛋饼上铺上煮熟的玉米粒。

['vedʒtəb(ə)l] ['ɒmlət]
VEGETABLE OMELET
蔬菜 煎蛋卷

蔬菜煎蛋卷

[ɪm'pruːvd] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved with Lea & Perrins ' Sauce
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[spred] [ðə; ði] ['ɒmlət] [wɪð] ['eni] [dɪ'zaɪəd] [ˌkɒmbɪ'neɪʃ(ə)n] [ɒv; əv] , [ɔː(r)] [ˌɪndɪ'vɪdʒuəli] [kʊkt] ['vedʒtəb(ə)l] ,
Spread the omelet with any desired combination of , or individually cooked vegetable ,
传播 这 煎蛋卷 和 任何 想要的 组合 的 , 或者 单独 煮熟 蔬菜 ,
[æz; əz] ['piːz] ,
as peas ,
作为 豌豆 ,

在煎蛋卷上涂抹任何你喜欢的蔬菜组合，或者单独烹饪的蔬菜，例如豌豆。

['kærəts] , [ə'spærəgəs] , ['kɒliflaʊə(r)] , ['ʌnjənz] .
carrots , asparagus , cauliflower , onions .
胡萝卜 , 芦笋 , 菜花 , 洋葱 .

胡萝卜、芦笋、花椰菜、洋葱。

[ðɪs] ['ɔːlsəʊ] [helps] [tuː; tə] [juːz] [ʌp] ['eni] ['vedʒtəb(ə)lz] [ɒv; əv] [wɪtʃ] [tuː] [smɔːl] [ə; eɪ] ['kwɒntəti] [hæz; həz]
This also helps to use up any vegetables of which too small a quantity has
这 还 帮助 到 使用 向上 任何 蔬菜 的 哪个 也 小的 一个 数量 有
[biːn] [left] [tuː; tə] [pə'mɪt] ['juːzɪŋ] [ðem; ðəm] [ə'ləʊn] .
been left to permit using them alone .
到过 左边 到 允许 使用 他们 独自的 .

这也有助于消耗掉那些剩余量太少而无法单独食用的蔬菜。

[ðə; ði] ['vedʒtəb(ə)l] [juːst] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] ['hiːtɪd] [ɪn] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['bʌtə(r)] [ɔː(r)] ['kʊkɪŋ] [ɔɪl] [tuː; tə] [wɪtʃ]
The vegetable used should be heated in a little butter or cooking oil to which
这 蔬菜 用过的 应该 是 加热 在 一个 小的 黄油 或者 烹饪 油 到 哪个
[ə; eɪ] [fjuː] [drɒps] [ɒv; əv] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] [hæv; həv] [biːn] ['ædɪd] .
a few drops of Lea & Perrins ' Sauce have been added .
一个 很少 滴 的 莉亚 & 佩林斯 - 酱 有 到过 额外 .

将蔬菜用少许黄油或食用油加热，并加入几滴李派林嗯汁。

[tʃiːz] ['ɒmlət]
CHEESE OMELET
奶酪 煎蛋卷

奶酪煎蛋卷

[ɪm'pruːvd] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved with Lea & Perrins ' Sauce
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

['sprɪŋk(ə)l] ['greɪtɪd] [tʃiːz] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] ['ɒmlət] [bɪ'fɔː(r)] [ænd; ənd] ['ɑːftə(r)] ['fəʊldɪŋ] .
Sprinkle grated cheese over the omelet before and after folding .
撒 磨碎的 奶酪 超过 这 煎蛋卷 前 和 后 折叠式的 .

在煎蛋卷折叠前后，都在煎蛋卷上撒上磨碎的奶酪。

[ɔː(r)] [ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] ['greɪtɪd] [tʃiːz] [tuː; tə] [ðə; ði] ['ɒmlət] [ɪn] [ðə; ði] ['meɪkɪŋ] .
Or add 1 / 2 cupful of grated cheese to the omelet in the making .
或者 添加 1 / 2 一杯 的 磨碎的 奶酪 到 这 煎蛋卷 在 这 制作 .

或者在煎蛋过程中加入半杯磨碎的奶酪。

['beɪkən] ['ɒmlət]
BACON OMELET
熏肉 煎蛋卷

培根煎蛋卷

[ɪm'pruːvd] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved with Lea & Perrins ' Sauce
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[fraɪ][fɔː(r)][ɔː(r)][faɪv]['slaɪsɪz][ɒv; əv]['beɪkən][ʌn'tɪl][krɪsp] .

Fry	**four**	**or**	**five**	**slices**	**of**	**bacon**	**until**	**crisp**	**.**
炒	四	或者	五	切片	的	熏肉	直到	脆	.

将四五片培根煎至酥脆。

[juːz][ðə; ði]['beɪkən] ['drɪpɪŋ] [ɪn] [pleɪs] [ɒv; əv][ðə; ði]['bʌtə(r)][ɪn] ['meɪkɪŋ] [ænd; ənd] ['fraɪɪŋ] [ðə; ði] ['ɒmlət]

Use	**the**	**bacon**	**drippings**	**in**	**place**	**of**	**the**	**butter**	**in**	**making**	**and**	**frying**	**the**	**omelet**
使用	这	熏肉	滴落物	在	地方	的	这	黄油	在	制作	和	煎炸	这	煎蛋卷

.

:

.

制作和煎蛋卷时，用培根油代替黄油。

[spred] [ðə; ði]['beɪkən] , [kʌt]['ɪntuː][smɔːl] ['piːsɪz] , [ɒn][ðə; ði] ['ɒmlət] [bɪ'fɔː(r)] ['fəʊldɪŋ] .

Spread	**the**	**bacon**	**,**	**cut**	**into**	**small**	**pieces**	**,**	**on**	**the**	**omelet**	**before**	**folding**	**.**
传播	这	熏肉	,	切	进入	小的	件	,	在	这	煎蛋卷	前	折叠式的	.

将切成小块的培根铺在煎蛋卷上，然后再对折。

['gɑːnɪʃ] [ðə; ði] [pleɪt] [wɪð] ['beɪkən] .

Garnish	**the**	**plate**	**with**	**bacon**	**.**
装饰	这	盘子	和	熏肉	.

用培根装饰盘子。

[sɜːv] [æt; ət][wʌns] .

Serve	**at**	**once**	**.**
服务	在	一次	.

立即食用。

[hæm] ['ɒmlət]

HAM	**OMELET**
火腿	煎蛋卷

火腿煎蛋卷

[ɪm'pruːvd] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	**with**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[tʃɒp] ['priːviəsli] [fraɪd][hæm]['veri] [faɪn][ænd; ənd] [ˌriː'hiːt] [ɪn][sʌm; səm][fæt][tuː; tə] [wɪtʃ] [liː] &

Chop	**previously**	**fried**	**ham**	**very**	**fine**	**and**	**reheat**	**in**	**some**	**fat**	**to**	**which**	**Lea**	**&**
劈	之前	油煎	火腿	非常	美好的	和	再加热	在	一些	胖的	到	哪个	莉亚	&

['pɛrɪnz] - [sɔːs] [hæz; həz] [biːn] ['ædɪd] .

Perrins	**'**	**Sauce**	**has**	**been**	**added**	**.**
佩林斯	-	酱	有	到过	额外	.

将之前煎过的火腿切成细丝，然后在加入李派林酱的油脂中重新加热。

[spred] [ɒn] ['ɒmlət] .

Spread	**on**	**omelet**	**.**
传播	在	煎蛋卷	.

涂抹在煎蛋卷上。

[ˌsɑː'diːn] ['ɒmlət]

SARDINE	**OMELET**
沙丁鱼	煎蛋卷

沙丁鱼煎蛋卷

[ɪm'pruːvd] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	**with**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

['səʊteɪ][sʌm; səm] [sɑː'diːnz] [ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['kʊkɪŋ] [ɔɪl][tuː; tə] [wɪtʃ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] [hæz; həz]

Sauté	some	sardines	in	a	little	cooking	oil	to	which	Lea	&	Perrins	'	Sauce	has
炒	一些	沙丁鱼	在	一个	小的	烹饪	油	到	哪个	莉亚	&	佩林斯	-	酱	有

[biːn] ['ædɪd] [ænd; ənd] [spred] [ɒn] ['ɒmlət] [bɪ'fɔː(r)] ['fəʊldɪŋ] .

been	added	and	spread	on	omelet	before	folding	.
到过	额外	和	传播	在	煎蛋卷	前	折叠式的	.

在少许食用油中加入李派林酱，将沙丁鱼煎熟，然后涂抹在煎蛋卷上，再将煎蛋卷折叠起来。

['kɪdnɪ] [ɔː(r)] ['tʃɪkɪn] ['lɪvə(r)] ['ɒmlət]

KIDNEY	OR	CHICKEN	LIVER	OMELET
肾	或者	鸡	肝	煎蛋卷

肾肝或鸡肝煎蛋卷

[ɪm'pruːvd] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	with	Lea	&	Perrins	'	Sauce
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[ˌriː'hiːt] ['priːviəsli] [kʊkt] ['tʃɪkɪn] ['lɪvər] [ɔː(r)] ['kɪdniz] [ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['kʊkɪŋ] [ɔɪl][tuː; tə] [wɪtʃ] [liː]

Reheat	previously	cooked	chicken	livers	or	kidneys	in	a	little	cooking	oil	to	which	Lea
再加热	之前	煮熟	鸡	肝脏	或者	肾脏	在	一个	小的	烹饪	油	到	哪个	莉亚

& ['pɛrɪnz] - [sɔːs] [hæz; həz] [biːn] ['ædɪd] [ænd; ənd] [spred] [ɒn] ['ɒmlət] [bɪ'fɔː(r)] ['fəʊldɪŋ] .

&	Perrins	'	Sauce	has	been	added	and	spread	on	omelet	before	folding	.
&	佩林斯	-	酱	有	到过	额外	和	传播	在	煎蛋卷	前	折叠式的	.

将之前煮熟的鸡肝或鸡肾用少量食用油加热，加入李派林酱，然后涂抹在煎蛋卷上再折叠。

[pɔː(r)][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['kɪdnɪ] [ɔː(r)]['lɪvə(r)]['greɪvɪ]['əʊvə(r)] ['ɒmlət] .

Pour	a	little	kidney	or	liver	gravy	over	omelet	.
倒	一个	小的	肾	或者	肝	肉汁	超过	煎蛋卷	.

在煎蛋卷上淋少许腰子或肝脏肉汁。

[pleɪn] ['sʊfleɪ]

PLAIN	SOUFFLÉ
清楚的	舒芙蕾

原味舒芙蕾

[ɪm'pruːvd] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	with	Lea	&	Perrins	'	Sauce
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] .

1	tablespoonful	of	Lea	&	Perrins	'	Sauce	.
1	一汤匙	的	莉亚	&	佩林斯	-	酱	.

汤匙李派林刈汁。

[ˌtuː'tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] ['ʃɔːtnɪŋ] .

2	tablespoonfuls	of	shortening	.
2	汤匙	的	缩短	.

2汤匙起酥油。

[ˌtuː'tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] .

2	tablespoonfuls	of	flour	.
2	汤匙	的	面粉	.

2汤匙面粉。

[wʌn] / [ˌtuː'tuː]['kʌpfʊl][ɒv; əv][mɪlk][ɔː(r)]['wɔːtə(r)] .

1	/	2	cupful	of	milk	or	water	.
1	/	2	一杯	的	牛奶	或者	水	.

半杯牛奶或水。

[θriː] [egz] .

3	eggs	.
3	鸡蛋	.

3个鸡蛋。

[melt] [ðə; ði] ['ʃɔːtnɪŋ] , [stɜː(r)] [ɪn] [ðə; ði] ['flaʊə(r)] [ʌn'tɪl] [smuːð] ,

Melt	the	shortening	,	stir	in	the	flour	until	smooth	,
熔化	这	缩短	,	搅拌	在	这	面粉	直到	光滑的	,

将起酥油融化，拌入面粉直至顺滑。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm] [ðə; ði] ['faɪə(r)] [ænd; ənd] ['sləʊli] [stɜː(r)] [ɪn] [ðə; ði] ['lɪkwɪd] .

remove	from	the	fire	and	slowly	stir	in	the	liquid	.
消除	从	这	火	和	缓慢地	搅拌	在	这	液体	.

从火上移开，慢慢搅拌加入液体。

[ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [sɔːlt] [ænd; ənd] [kʊk] [fɔː(r); fə(r)] [θriː] [ɔː(r)] [fɔː(r)] ['mɪnɪts] [ɔː(r)] [ʌn'tɪl] [ə; eɪ] [θɪk] ,

Add	the	salt	and	cook	for	three	or	four	minutes	or	until	a	thick	,
添加	这	盐	和	厨师	为了	三	或者	四	分钟	或者	直到	一个	厚的	,

加入盐，煮三四分钟或直到酱汁浓稠。

[smuːð] [sɔːs] [ɪz] [meɪd] .

smooth	sauce	is	made	.
光滑的	酱	是	制成	.

顺滑的酱汁做好了。

[biːt] [ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv] [ðə; ði] [egz] [ʌn'tɪl] ['kriːmi] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [ðə; ði] [sɔːs] .

Beat	the	yolks	of	the	eggs	until	creamy	and	add	to	the	sauce	.
打	这	蛋黄	的	这	鸡蛋	直到	奶油状	和	添加	到	这	酱	.

将蛋黄打至顺滑，然后加入酱汁中。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm] [ðə; ði] ['faɪə(r)] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['stɪfli] - ['biːt(ə)n] ['waɪts] [ɒv; əv] [ðə; ði] [egz] .

Remove	from	the	fire	and	add	the	stiffly	-	beaten	whites	of	the	eggs	.
消除	从	这	火	和	添加	这	僵硬地	-	被打败	白人	的	这	鸡蛋	.

从火上移开，加入打发至硬性的蛋白。

[ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] .

Add	the	Lea	&	Perrins	'	Sauce	.
添加	这	莉亚	&	佩林斯	-	酱	.

加入李派林喼汁。

[pɔː(r)] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['bʌtəd] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] ,

Pour	into	a	buttered	baking	dish	,
倒	进入	一个	涂黄油的	烘烤	盘子	,

倒入抹了黄油的烤盘中，

[pleɪs] [dɪʃ] [ɪn] [ə; eɪ] [pæn] [ɒv; əv] [hɒt] ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [ə; eɪ] [sləʊ] ['ʌv(ə)n] [fɔː(r); fə(r)] ['twenti]

place	dish	in	a	pan	of	hot	water	and	bake	in	a	slow	oven	for	twenty
地方	盘子	在	一个	平底锅	的	热的	水	和	烤	在	一个	慢的	烤箱	为了	二十

[ɔː(r)] ['twenti] - [faɪv] ['mɪnɪts] .

or	twenty	-	five	minutes	.
或者	二十	-	五	分钟	.

将菜肴放入装有热水的平底锅中，然后在低温烤箱中烘烤 20 到 25 分钟。

[sɜːv] [æt; ət] [wʌns] .

Serve	at	once	.
服务	在	一次	.

立即食用。

[ðə; ði] [dɪʃ] [ɪn] [wɪtʃ] [ə; eɪ] ['sʊfleɪ] [ɪz] [beɪkt] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [brɔːd] [ænd; ənd] [waɪd] ,

The	dish	in	which	a	soufflé	is	baked	should	be	broad	and	wide	,
这	盘子	在	哪个	一个	舒芙蕾	是	烘焙	应该	是	广阔	和	宽的	,

烤舒芙蕾的烤盘应该宽大。

['rɑːðə(r)][ðæn; ðən] [haɪ] [ænd; ənd] ['nærəʊ] ,
rather **than** **high** **and** **narrow** **,**
相当 比 高的 和 狭窄的 ,

而不是又高又窄，

[tuː; tə] [prɪ'vent] [ðə; ði] ['sʊfleɪ] [frɒm; frəm]['raɪzɪŋ] [tuː] [haɪ] [ɪn][ðə; ði]['sentə(r)][ænd; ənd] [ðen] ['fɔːlɪŋ] .
to **prevent** **the** **soufflé** **from** **rising** **too** **high** **in** **the** **center** **and** **then** **falling** **.**
到 防止 这 舒芙蕾 从 上升 也 高的 在 这 中心 和 然后 坠落 .

防止舒芙蕾中心膨胀过高而塌陷。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][ə; eɪ][bɪg][help][tuː; tə][pɪn][ə; eɪ] ['bʌtəd] ['peɪpə(r)][bænd][ə'raʊnd][ə; eɪ] ['sʊfleɪ] [dɪʃ] [bɪ'fɔː(r)]
It **is** **a** **big** **help** **to** **pin** **a** **buttered** **paper** **band** **around** **a** **soufflé** **dish** **before**
它 是 一个 大的 帮助 到 别针 一个 涂黄油的 纸 乐队 大约 一个 舒芙蕾 盘子 前
['beɪkɪŋ] ,
baking **,**
烘烤 ,

烘烤前，在舒芙蕾烤盘周围钉上一圈涂了黄油的纸带会很有帮助。

[səʊ] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [raɪz] ['iːzəli] [wɪ'ðaʊt] [ˌəʊvə'fləʊɪŋ] . [-]
so **that** **it** **will** **rise** **easily** **without** **overflowing** **.** **[** **23** **]**
所以 那 它 将要 上升 容易地 没有 溢出 . [-]

这样它就能轻松上升而不会溢出。[23]

[tʃiːz] ['sʊflei]
CHEESE **SOUFFLÉ**
奶酪 舒芙蕾

奶酪舒芙蕾

[ɪm'pruːvd] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved **with** **Lea** **&** **Perrins** **'** **Sauce**
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[fɔː(r); fə(r)] [ðɪs] ,
For **this** **,**
为了 这 ,

为了这，

[juːz][tə'mɑːtəʊ][dʒuːs][ɪn] [pleɪs] [ɒv; əv][ðə; ði][mɪlk][ɔː(r)]['wɔːtə(r)][ɪn][ðə; ði][pleɪn] ['sʊfleɪ] ['resəpi][ænd; ənd]
use **tomato** **juice** **in** **place** **of** **the** **milk** **or** **water** **in** **the** **plain** **Soufflé** **recipe** **and**
使用 番茄 汁 在 地方 的 这 牛奶 或者 水 在 这 清楚的 舒芙蕾 食谱 和
[ˌeɪ diː 'diː][wʌn]['kʌpfʊl][ɒv; əv]['greɪtɪd] [tʃiːz] [dʒʌst][bɪ'fɔː(r)]['fəʊldɪŋ][ɪn][ðə; ði] [eg] ['waɪts] .
add **1** **cupful** **of** **grated** **cheese** **just** **before** **folding** **in** **the** **egg** **whites** **.**
添加 1 一杯 的 磨碎的 奶酪 只是 前 折叠式的 在 这 蛋 白人 .

在原味舒芙蕾配方中，用番茄汁代替牛奶或水，并在拌入蛋白之前加入 1 杯磨碎的奶酪。

[pɔː(r)]['ɪntuː][ə; eɪ] ['bʌtəd] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] [ænd; ənd] [beɪk] [æz; əz]['juːʒuəl] .
Pour **into** **a** **buttered** **baking** **dish** **and** **bake** **as** **usual** **.**
倒 进入 一个 涂黄油的 烘烤 盘子 和 烤 作为 通常 .

倒入抹了黄油的烤盘中，按常规方法烘烤即可。

['mʌʃrʊm] ['suːfleɪ]
MUSHROOM **SOUFFLE**
蘑菇 舒芙蕾

蘑菇舒芙蕾

[ɪm'pruːvd] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved **with** **Lea** **&** **Perrins** **'** **Sauce**
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[juːz] [wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] ['mʌʃrʊm] ['greɪvi] [ɪn] ['meɪkɪŋ] [ðə; ði] [sɔːs] [fɔː(r); fə(r)] [ðə; ði] ['beɪsɪk] ['sʊfleɪ]

Use	**1**	**cupful**	**of**	**mushroom**	**gravy**	**in**	**making**	**the**	**sauce**	**for**	**the**	**Basic**	**Soufflé**
使用	1	一杯	的	蘑菇	肉汁	在	制作	这	酱	为了	这	基本的	舒芙蕾

[ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] ['faɪnli] [tʃɒpt] ['mʌʃrʊmz] [bɪ'fɔː(r)] ['fəʊldɪŋ] [ɪn] [ðə; ði] [eg]

and	**add**	**1**	**cupful**	**of**	**finely**	**chopped**	**mushrooms**	**before**	**folding**	**in**	**the**	**egg**
和	添加	1	一杯	的	精细地	切碎	蘑菇	前	折叠式的	在	这	蛋

['waɪts] .

whites	**.**
白人	.

在制作基础舒芙蕾酱汁时，使用 1 杯蘑菇肉汁，并在拌入蛋白之前加入 1 杯切碎的蘑菇。

['ɒlɪv] [ænd; ənd] ['pepə(r)] ['suːfleɪ]

OLIVE	**AND**	**PEPPER**	**SOUFFLE**
橄榄	和	胡椒	舒芙蕾

橄榄和胡椒舒芙蕾

[ɪm'pruːvd] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	**with**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] / [fɔːr] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] ['faɪnli] [tʃɒpt] ['ɒlɪvz] [ænd; ənd] [ðə; ði] [seɪm] [ə'maʊnt] [ɒv; əv] ['faɪnli]

Add	**1**	**/**	**4**	**cupful**	**of**	**finely**	**chopped**	**olives**	**and**	**the**	**same**	**amount**	**of**	**finely**
添加	1	/	4	一杯	的	精细地	切碎	橄榄	和	这	相同的	数量	的	精细地

[tʃɒpt] ['pepəz] [tuː; tə] [ðə; ði] [pleɪn] ['sʊfleɪ] [bɪ'fɔː(r)] [ðə; ði] [eg] ['waɪts] [ɑː(r); ə(r)] ['ædɪd] .

chopped	**peppers**	**to**	**the**	**Plain**	**Soufflé**	**before**	**the**	**egg**	**whites**	**are**	**added**	**.**
切碎	辣椒	到	这	清楚的	舒芙蕾	前	这	蛋	白人	是	额外	.

在加入蛋白之前，向原味舒芙蕾中加入 1/4 杯切碎的橄榄和等量的切碎的辣椒。

[prə'siːd] [ænd; ənd] [beɪk] [æz; əz] [bɪ'fɔː(r)] .

Proceed	**and**	**bake**	**as**	**before**	**.**
继续	和	烤	作为	前	.

按之前的步骤烘烤。

['tʃɪkɪn] ['suːfleɪ]

CHICKEN	**SOUFFLE**
鸡	舒芙蕾

鸡肉舒芙蕾

[ɪm'pruːvd] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	**with**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[ɪn'kriːs] [ðə; ði] [ə'maʊnt] [ɒv; əv] ['lɪkwɪd] [ɪn] [ðə; ði] [pleɪn] ['sʊfleɪ] ['resəpi] [tuː; tə] [wʌn] ['kʌpfʊl] [ænd; ənd]

Increase	**the**	**amount**	**of**	**liquid**	**in**	**the**	**Plain**	**Soufflé**	**recipe**	**to**	**1**	**cupful**	**and**
增加	这	数量	的	液体	在	这	清楚的	舒芙蕾	食谱	到	1	一杯	和

[ˌeɪ diː 'diː] [ˌtuː'tuː] ['kʌp,ful] [ɒv; əv] ['veri] ['faɪnli] [graʊnd] ['tʃɪkɪn] [miːt] [tuː; tə] [sɔːs] [bɪ'fɔː(r)] ['fəʊldɪŋ] [ɪn]

add	**2**	**cupfuls**	**of**	**very**	**finely**	**ground**	**chicken**	**meat**	**to**	**sauce**	**before**	**folding**	**in**
添加	2	杯	的	非常	精细地	地面	鸡	肉	到	酱	前	折叠式的	在

[eg] ['waɪts] .

egg	**whites**	**.**
蛋	白人	.

在原味舒芙蕾配方中，将液体量增加到 1 杯，并在拌入蛋白之前，将 2 杯非常细碎的鸡肉加入酱汁中。

['tʃɪkɪn] [stɒk] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [æz; əz] ['lɪkwɪd] .

Chicken	**stock**	**may**	**be**	**used**	**as**	**liquid**	**.**
鸡	库存	可能	是	用过的	作为	液体	.

鸡汤可用作液体。

['ɔɪstə(r)] ['su:fleɪ]
OYSTER **SOUFFLE**
牡蛎 舒芙蕾

牡蛎舒芙蕾

[ɪm'pru:vd] [wɪð] [li:] & ['pɛrɪnz] - [sɔ:s]
Improved **with** **Lea** **&** **Perrins** **'** **Sauce**
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

['sʌbstɪtju:t] ['ɔɪstə(r)] ['lɪkə(r)] [fɔ:(r); fə(r)] ['wɔ:tə(r)] [ɪn] ['meɪkɪŋ] [ðə; ði] [pleɪn] ['sʊflei] ['resəpi] [ænd; ənd] [ˌeɪ di: 'di:]
Substitute **oyster** **liquor** **for** **water** **in** **making** **the** **Plain** **Soufflé** **recipe** **and** **add**
代替 牡蛎 酒 为了 水 在 制作 这 清楚的 舒芙蕾 食谱 和 添加
[wʌn] / [ˌtu:'tu:] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] ['faɪnli] [tʃɒpt] [p'ænd] ['ɔɪstə(r)z] [tu:; tə] [ðə; ði] ['sʊflei] [bɪ'fɔ:(r)] ['fəʊldɪŋ] [ɪn]
1 **/** **2** **cupful** **of** **finely** **chopped** **panned** **oysters** **to** **the** **Soufflé** **before** **folding** **in**
1 / 2 一杯 的 精细地 切碎 平铺 牡蛎 到 这 舒芙蕾 前 折叠式的 在
[ðə; ði] [eg] ['waɪts] .
the **egg** **whites** **.**
这 蛋 白人 .

在制作原味舒芙蕾时，用牡蛎汁代替水，并在拌入蛋白之前，将 1/2 杯切碎的煎牡蛎加入舒芙蕾中。

[hæm] ['su:fleɪ]
HAM **SOUFFLE**
火腿 舒芙蕾

火腿舒芙蕾

[ɪm'pru:vd] [wɪð] [li:] & ['pɛrɪnz] - [sɔ:s]
Improved **with** **Lea** **&** **Perrins** **'** **Sauce**
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[ɪn'kri:s] [ðə; ði] ['lɪkwɪd] [ju:st] [ɪn] [ðə; ði] [pleɪn] ['sʊflei] ['resəpi] [tu:; tə] [wʌn] ['kʌpfʊl] [ænd; ənd] [ˌeɪ di: 'di:]
Increase **the** **liquid** **used** **in** **the** **Plain** **Soufflé** **recipe** **to** **1** **cupful** **and** **add**
增加 这 液体 用过的 在 这 清楚的 舒芙蕾 食谱 到 1 一杯 和 添加
[bɪ'fɔ:(r)] ['fəʊldɪŋ] [ɪn] [ðə; ði] [eg] [waɪt] [wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] ['veri] ['faɪnli] [tʃɒpt] [hæm] .
before **folding** **in** **the** **egg** **white** **1** **cupful** **of** **very** **finely** **chopped** **ham** **.**
前 折叠式的 在 这 蛋 白色的 1 一杯 的 非常 精细地 切碎 火腿 .

在原味舒芙蕾配方中，将液体用量增加到 1 杯，并在拌入蛋清之前加入 1 杯切碎的火腿。

[raɪs] [ænd; ənd] ['kri:əʊl] ['dɪʃɪz]
RICE **AND** **CREOLE** **DISHES**
米 和 克里奥尔语 菜肴

米饭和克里奥尔菜肴

['kri:əʊl] [raɪs]
CREOLE **RICE**
克里奥尔语 米

克里奥尔米饭

[ɪm'pru:vd] [wɪð] [li:] & ['pɛrɪnz] - [sɔ:s]
Improved **with** **Lea** **&** **Perrins** **'** **Sauce**
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[ˌtu:'tu:] ['teibl,spu:nful] [ɒv; əv] [li:] & ['pɛrɪnz] - [sɔ:s] .
2 **tablespoonfuls** **of** **Lea** **&** **Perrins** **'** **Sauce** **.**
2 汤匙 的 莉亚 & 佩林斯 - 酱 .

汤匙 Lea & Perrins 酱。

[ˌtu:'tu:] [gri:n] ['pepəz] .
2 **green** **peppers** **.**
2 绿色的 辣椒 .

2个青椒。

[wʌn] ['ʌnjən] .

1	onion	.
1	洋葱	.

1 个洋葱。

[wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [hæm] .

1	/	2	cupful	of	ham	.
1	/	2	一杯	的	火腿	.

半杯火腿。

[fɔːr] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] [ɔɪl] .

4	tablespoonfuls	of	oil	.
4	汤匙	的	油	.

4汤匙油。

[wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [raɪs] .

1	cupful	of	rice	.
1	一杯	的	米	.

1 杯米。

[θriː] ['kʌp,ful] [ɒv; əv] [tə'mɑːtəʊ] [dʒuːs] .

3	cupfuls	of	tomato	juice	.
3	杯	的	番茄	汁	.

3 杯番茄汁。

[fɔːr] [tə'mɑːtəʊz] .

4	tomatoes	.
4	西红柿	.

4个西红柿。

[melt] [ðə; ði] ['ʃɔːtnɪŋ] , [ænd; ənd] ['səʊteɪ] [ɪn] [ðɪs] [ɔɪl] [ðə; ði] [griːn] ['pepəz] ['faɪnli] [tʃɒpt] ,

Melt	the	shortening	,	and	sauté	in	this	oil	the	green	peppers	finely	chopped	,
熔化	这	缩短	,	和	炒	在	这	油	这	绿色的	辣椒	精细地	切碎	,

融化起酥油，用此油炒香切碎的青椒。

[ðə; ði] [slaɪst] ['ʌnjən] , [ænd; ənd] [ðə; ði] [hæm] , ['faɪnli] [graʊnd] .

the	sliced	onion	,	and	the	ham	,	finely	ground	.
这	切片	洋葱	,	和	这	火腿	,	精细地	地面	.

洋葱片和火腿碎。

[pʊt] [ðə; ði] [raɪs] [ɪn] [ə; eɪ] [sɪv] [ænd; ənd] [dɪp] ['ɪntuː] ['ræpɪdli] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] [fɔː(r); fə(r)] [faɪv] ['mɪnɪts] .

Put	the	rice	in	a	sieve	and	dip	into	rapidly	boiling	water	for	five	minutes	.
放	这	米	在	一个	筛	和	蘸	进入	快速	沸腾	水	为了	五	分钟	.

将大米放入筛子中，然后浸入沸水中煮五分钟。

[ˌeɪ diː 'diː] [wɪð] [ðə; ði] [tə'mɑːtəʊ] [dʒuːs] [tuː; tə] [ðə; ði] ['ʌðə(r)] [ɪn'griːdiənts] .

Add	with	the	tomato	juice	to	the	other	ingredients	.
添加	和	这	番茄	汁	到	这	其他	原料	.

将番茄汁加入其他食材中。

[kʊk] [də'rektli] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] ['faɪə(r)] [fɔː(r); fə(r)] ['twenti] ['mɪnɪts] ,

Cook	directly	over	the	fire	for	twenty	minutes	,
厨师	直接地	超过	这	火	为了	二十	分钟	,

直接在火上烤20分钟，

[ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [həʊl] [tə'mɑːtəʊz] [kʌt] ['ɪntuː] ['slaɪsɪz] [ænd; ənd] ['fɪnɪʃ] [ðə; ði] ['kʊkɪŋ] [ɪn] [ðə; ði] [tɒp] [ɒv; əv] [ə; eɪ] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlə(r)] .

add	the	whole	tomatoes	cut	into	slices	and	finish	the	cooking	in	the	top	of	a	double	boiler	.
添加	这	所有的	西红柿	切	进入	切片	和	结束	这	烹饪	在	这	顶部	的	一个	双倍的	锅炉	.

加入切片的整颗番茄，在双层蒸锅的上层继续烹煮。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] .

Add	**the**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**	**.**
添加	这	莉亚	&	佩林斯	-	酱	.

加入李派林喼汁。

[wen] [ðə; ði][raɪs][ɪz] [pʌft] [ænd; ənd]['fleɪki][ðə; ði] [dɪʃ] [ɪz] ['redi] [tuː; tə] [sɜːv] .

When	**the**	**rice**	**is**	**puffed**	**and**	**flaky**	**the**	**dish**	**is**	**ready**	**to**	**serve**	**.**
什么时候	这	米	是	膨胀的	和	片状的	这	盘子	是	准备好	到	服务	.

当米饭蓬松酥脆时，这道菜就可以上桌了。

['skæləpt; 'skɒləpt] [raɪs] [ænd; ənd] [tʃiːz]

SCALLOPED	**RICE**	**AND**	**CHEESE**
扇贝状的	米	和	奶酪

焗饭和奶酪

[ɪm'pruːvd] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	**with**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] .

1	**tablespoonful**	**of**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**	**.**
1	一汤匙	的	莉亚	&	佩林斯	-	酱	.

汤匙李派林刈汁。

[ˌtuː'tuː]['kʌp,ful][ɒv; əv] [kʊkt] [raɪs] .

2	**cupfuls**	**of**	**cooked**	**rice**	**.**
2	杯	的	煮熟	米	.

2 杯熟米饭。

[wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv][ɔɪl] .

1	**tablespoonful**	**of**	**oil**	**.**
1	一汤匙	的	油	.

1汤匙油。

[wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] .

1	**tablespoonful**	**of**	**flour**	**.**
1	一汤匙	的	面粉	.

1汤匙面粉。

[wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] ['faɪnli] ['greɪtɪd] [tʃiːz] .

1	**cupful**	**of**	**finely**	**grated**	**cheese**	**.**
1	一杯	的	精细地	磨碎的	奶酪	.

1 杯磨碎的奶酪。

[wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [raɪs] ['wɔːtə(r)] .

1	**cupful**	**of**	**rice**	**water**	**.**
1	一杯	的	米	水	.

1 杯淘米水。

[bred] [krʌmz] .

Bread	**crumbs**	**.**
面包	面包屑	.

面包屑。

[stɜː(r)][ðə; ði]['flaʊə(r)]['ɪntuː][ðə; ði][ɔɪl][ʌn'tɪl][ə; eɪ] [smuːð] [peɪst] [ɪz] [fɔːmd] .

Stir	**the**	**flour**	**into**	**the**	**oil**	**until**	**a**	**smooth**	**paste**	**is**	**formed**	**.**
搅拌	这	面粉	进入	这	油	直到	一个	光滑的	粘贴	是	形成	.

将面粉拌入油中，直至形成光滑的糊状物。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði][raɪs]['wɔːtə(r)] ['sləʊli] , ['stɜːrɪŋ] ['kɒnstəntli] .

Add	**the**	**rice**	**water**	**slowly**	**,**	**stirring**	**constantly**	**.**
添加	这	米	水	缓慢地	,	搅拌	不断地	.

慢慢加入淘米水，同时不停搅拌。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] [ænd; ənd][ðə; ði]['greɪtɪd] [tʃiːz] .

Add	**the**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**	**and**	**the**	**grated**	**cheese**	**.**
添加	这	莉亚	&	佩林斯	-	酱	和	这	磨碎的	奶酪	.

加入李派林酱和磨碎的奶酪。

[ə'reɪndʒ] [ðə; ði] [kʊkt] [raɪs][ɪn][ə; eɪ] [wel] - [griːzd] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] [ænd; ənd][pɔː(r)][ðə; ði] [tʃiːz]

Arrange	**the**	**cooked**	**rice**	**in**	**a**	**well**	**-**	**greased**	**baking**	**dish**	**and**	**pour**	**the**	**cheese**
安排	这	煮熟	米	在	一个	出色地	-	涂油	烘烤	盘子	和	倒	这	奶酪

[sɔːs] ['əʊvə(r)][ˌaɪ 'tiː] .

sauce	**over**	**it**	**.**
酱	超过	它	.

将煮好的米饭放入抹了油的烤盘中，然后淋上奶酪酱。

['sprɪŋk(ə)l][ðə; ði][tɒp] [wɪð] [bred] [krʌmz] [ænd; ənd] [braʊn] [ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n] .

Sprinkle	**the**	**top**	**with**	**bread**	**crumbs**	**and**	**brown**	**in**	**the**	**oven**	**.**
撒	这	顶部	和	面包	面包屑	和	棕色的	在	这	烤箱	.

在表面撒上面包屑，放入烤箱烤至金黄。

[sɜːv] [hɒt] .

Serve	**hot**	**.**
服务	热的	.

趁热食用。

[ˌmækə'rəʊni] [ænd; ənd] [tʃiːz]

MACARONI	**AND**	**CHEESE**
通心粉	和	奶酪

通心粉和奶酪

[ɪm'pruːvd] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	**with**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[ðɪs] [dɪʃ] [ɪz] [meɪd] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] [wei] [æz; əz][ðə; ði][raɪs][ænd; ənd] [tʃiːz] [dɪʃ] ,

This	**dish**	**is**	**made**	**in**	**the**	**same**	**way**	**as**	**the**	**rice**	**and**	**cheese**	**dish**	**,**
这	盘子	是	制成	在	这	相同的	方式	作为	这	米	和	奶酪	盘子	,

这道菜的做法和米饭奶酪菜肴一样。

['fɪlɪŋ] [ðə; ði] ['kæsərəʊl] [wɪð] [ˌmækə'rəʊni] [ɪn'sted] [ɒv; əv][raɪs] . [-]

filling	**the**	**casserole**	**with**	**macaroni**	**instead**	**of**	**rice**	**.**	**[**	**24**	**]**
填充	这	沙锅	和	通心粉	反而	的	米	.	[	-	]

在砂锅菜里放通心粉而不是米饭。[24]

['tʃæptə(r)] ['sɪksθ]

CHAPTER	**VI**
章	六年级

第六章

['tʃeɪfɪŋ] [dɪʃ] ['sʌpəz]

CHAFING	**DISH**	**SUPPERS**
摩擦	盘子	晚餐

保温餐盘晚餐

[ɪm'pruːvd] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	**with**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

['tʃeɪfɪŋ] [dɪʃ] ['sʌpə(r)] ['menjuː]

CHAFING	**DISH**	**SUPPER**	**MENU**
摩擦	盘子	晚餐	菜单

保温餐盘晚餐菜单

[tuː; tə][biː; bi] [prɪˈpeəd] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] -
To be prepared with Lea & Perrins '
到 是 准备 和 莉亚 & 佩林斯 -

准备好李派林

[sɔːs] [ɪn][ðə; ði] ['kʊkɪŋ]
Sauce in the cooking
酱 在 这 烹饪

烹饪中的酱汁

[welʃ] [ɔː(r)][təˈmɑːtəʊ] ['reəbɪt]
Welsh or Tomato Rarebit
威尔士语 或者 番茄 稀有比特

威尔士干酪吐司或番茄干酪吐司

[ɒn]
on
在

在

['təʊstɪd] ['krækəz]
Toasted Crackers
烤过的 饼干

烤饼干

['devld] [hæm] , ['seləri] [ænd; ənd] ['letɪs] ['sænwɪtʃz]
Devilled Ham , Celery and Lettuce Sandwiches
魔鬼般的 火腿 , 芹菜 和 莴苣 三明治

魔鬼火腿、芹菜和生菜三明治

['sɔːltɪd] [nʌts] [stʌft] ['ɒlɪvz]
Salted Nuts Stuffed Olives
咸的 坚果 填充 橄榄

咸坚果酿橄榄

['kɒfi]
Coffee
咖啡

咖啡

[ɔː(r)]
or
或者

或者

['dʒɪndʒə(r)] [eɪl] ['ɒrɪndʒ] [dʒuːs] [haɪ] [bɔːl]
Ginger Ale Orange Juice High Ball
姜 艾尔啤酒 橙子 汁 高的 球

姜汁汽水橙汁高球

[æt; ət][nəʊ]['ʌðə(r)][taɪm][duː; də][wiː; wi][səʊ][dɪˈzaɪə(r)]['teɪsti] ,
At no other time do we so desire tasty ,
在 不 其他 时间 做 我们 所以 欲望 可口 ,

我们从未在其他任何时候如此渴望美味，

['spaɪsi] ['piːkənt] [fuːd] [æz; əz] [wen] [wiː; wi][hæv; həv][ə; eɪ] ['tʃeɪfɪŋ] [dɪʃ] ['sʌpə(r)] .
spicy piquant food as when we have a chafing dish supper .
辛辣的 辛辣的 食物 作为 什么时候 我们 有 一个 摩擦 盘子 晚餐 .

辛辣可口的食物，就像我们吃保温餐盘晚餐时那样。

[ænd; ənd][ðeə(r)][ɪz][nəʊ]['ʌðə(r)] [dɪʃ] [weər'ɪn] [ðə; ði][su:'pri:m; sju:'pri:m]['kwɒləti][ɒv; əv] [li:] & ['pɛrɪnz] -

And	there	is	no	other	dish	wherein	the	supreme	quality	of	Lea	&	Perrins	'
和	那里	是	不	其他	盘子	其中	这	最高	质量	的	莉亚	&	佩林斯	-

[sɔ:s] [ʃəʊz] [ɒf] [tu:; tə]['betə(r)] [əd'vɑ:ntɪdʒ] [ðæn; ðən][ɪn][ðə; ði] ['tʃeɪfɪŋ] [dɪʃ] ['resəpi] .

Sauce	shows	off	to	better	advantage	than	in	the	chafing	dish	recipe	.
酱	演出	离开	到	更好的	优势	比	在	这	摩擦	盘子	食谱	.

而要论李派林酱的卓越品质，没有哪道菜比这道保温锅菜肴更能体现出来了。

[fɔ:(r); fə(r)][ðə; ði] ['mɪdnaɪt] ['kɒlɪdʒ] [spred] — [ðə; ði] [welʃ] ,

For	the	midnight	college	spread	—	the	Welsh	,
为了	这	午夜	大学	传播	—	这	威尔士语	,

午夜大学聚餐——威尔士，

[tʃi:z] [ɔ:(r)][tə'mɑ:təʊ] ['reəbɪt] — [fɔ:(r); fə(r)][ðə; ði] [ˌkɪtʃɪ'net] [ə'pɑ:tmənt] ['dɪnə(r)][ɒv; əv] [kri:md]

Cheese	or	Tomato	Rarebits	—	for	the	kitchenette	apartment	dinner	of	Creamed
奶酪	或者	番茄	稀有比特	—	为了	这	小厨房	公寓	晚餐	的	奶油

[draɪd] [bi:f] , [hæm] ,

Dried	Beef	,	Ham	,
干燥	牛肉	,	火腿	,

奶酪或番茄干酪——适合在小厨房公寓享用的晚餐，例如奶油牛肉干、火腿等。

[ʃrɪmps] [ɔ:(r)] [egz] , [ɔ:(r)][fɔ:(r); fə(r)][ðə; ði]['sɪmp(ə)l] [həʊm] ['sʌndeɪ] [naɪt] ['sʌpə(r)] [ɒv; əv] [kri:md]

Shrimps	or	Eggs	,	or	for	the	simple	home	Sunday	night	supper	of	Creamed
虾	或者	鸡蛋	,	或者	为了	这	简单的	家	星期日	夜晚	晚餐	的	奶油

['ɔɪstə(r)z] ,

Oysters	,
牡蛎	,

虾或鸡蛋，或者简单美味的周日晚间家常晚餐——奶油牡蛎，

['tʃɪkɪn] [ɔ:(r)] ['tʃɪkɪn] - [lɑ:] [kɪŋ] — [li:] & ['pɛrɪnz] - [sɔ:s] — [ðə; ði][ə'rɪdʒən(ə)l] ['wʊstəʃə(r)] —

Chicken	or	Chicken	à	la	King	—	Lea	&	Perrins	'	Sauce	—	the	original	Worcestershire	—
鸡	或者	鸡	-	拉	国王	—	莉亚	&	佩林斯	-	酱	—	这	原来的	伍斯特郡	—

[fɔ:mz] [ðə; ði] [ˌʌnsə'pɑ:st] , [ðə; ði] ['pɜ:fɪkt] ['si:zənɪŋ] .

forms	the	unsurpassed	,	the	perfect	seasoning	.
表格	这	无与伦比	,	这	完美的	调料	.

鸡肉或国王鸡肉——李派林酱——原味伍斯特沙司——构成了无与伦比、完美的调味料。

[ə; eɪ] ['tʃeɪfɪŋ] [dɪʃ] [ɪz] [kəm'pəʊzd] [ɒv; əv] [tu:] [flæt] [pænz] , [wʌn] [kɔ:ld] [ðə; ði]['bleɪzə(r)] ,

A	chafing	dish	is	composed	of	two	flat	pans	,	one	called	the	blazer	,
一个	摩擦	盘子	是	由	的	二	平坦的	平底锅	,	一	称为	这	西装外套	,

保温餐盘由两个扁平的平底锅组成，其中一个被称为烤盘，

[ðə; ði]['ʌðə(r)][ðə; ði][hɒt] - ['wɔ:tə(r)][pæn] .

the	other	the	hot	-	water	pan	.
这	其他	这	热的	-	水	平底锅	.

另一个是热水锅。

[ðə; ði]['ju:ʒuəl] ['tʃeɪfɪŋ] [dɪʃ] ['resəpi][də'rekts; daɪ'rekts][ðə; ði][fɜ:st] ['kʊkɪŋ] [ɒv; əv][ðə; ði][mə'tɪərɪəl][tu:; tə]

The	usual	chafing	dish	recipe	directs	the	first	cooking	of	the	material	to
这	通常	摩擦	盘子	食谱	导演	这	第一的	烹饪	的	这	材料	到

[bi:; bi][də'rektli]['əʊvə(r)][ðə; ði] [hi:t] — [ænd; ənd][ɪz] ['fɪnɪʃt] [ænd; ənd][ðə; ði] [fu:d] [kept] [hɒt]['əʊvə(r)]

be	directly	over	the	heat	—	and	is	finished	and	the	food	kept	hot	over
是	直接地	超过	这	热	—	和	是	完成的	和	这	食物	保留	热的	超过

[ðə; ði][hɒt] - ['wɔ:tə(r)][pæn] .

the	hot	-	water	pan	.
这	热的	-	水	平底锅	.

通常的保温餐盘食谱要求先将食材直接放在热源上烹饪，然后放在热水盘上保温。

[ðə; ði] ['tʃeɪfɪŋ] [dɪʃ] , [pə'tɪkjələli] [ɪf] [ˌaɪ 'ti:][ɪz][wʌn][ɪn] [wɪtʃ] ['ælkəhɒl][ɪz][ðə; ði] ['hi:tɪŋ] ['elɪmənt] ,

The	chafing	dish	,	particularly	if	it	is	one	in	which	alcohol	is	the	heating	element	,
这	摩擦	盘子	,	特别	如果	它	是	一	在	哪个	酒精	是	这	加热	元素	,

保温餐盘，特别是那种以酒精为加热元件的餐盘，

[ʃʊd; ʃəd] ['ɔːlweɪz] [biː; bi] [pleɪst] [ɒn][ə; eɪ] [treɪ] ,
should always be placed on a tray ,
应该 总是 是 放置 在 一个 托盘 ,

应该始终放在托盘上，

[tuː; tə] [ə'vɔɪd] ['eni] ['deɪndʒə(r)][frɒm; frəm]['faɪə(r)][ɔː(r)][ə; eɪ]['pɒsəb(ə)l] " ['bɔɪlɪŋ] ['əʊvə(r)] " [ɒv; əv][ðə; ði]
to avoid any danger from fire or a possible " boiling over " of the
到 避免 任何 危险 从 火 或者 一个 可能的 " 沸腾 超过 " 的 这
[fuːd] .
food .
食物 .

避免发生火灾或食物"沸腾溢出"的危险。

[ə; eɪ] ['wʊdn] [ɔː(r)] ['tʃeɪfɪŋ] [dɪʃ] [spuːn] [ɪz][ə; eɪ][help] [ɔːl'ðəʊ] [nɒt] [ɪ'senʃ(ə)l] .
A wooden or chafing dish spoon is a help although not essential .
一个 木制的 或者 摩擦 盘子 勺子 是 一个 帮助 虽然 不是 基本的 .

木制勺子或保温餐勺会有帮助，但并非必需。

[ðə; ði]['bʌtə(r)] ,
The butter ,
这 黄油 ,

黄油，

['flaʊə(r)][ænd; ənd] [θɪŋz] ['nesəsəri] [fɔː(r); fə(r)][ðə; ði] [dɪʃ] [tuː; tə][biː; bi] [meɪd] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['meʒəd]
flour and things necessary for the dish to be made should be measured
面粉 和 事物 必要的 为了 这 盘子 到 是 制成 应该 是 测量
[ænd; ənd] [pleɪst] [ɒn][ðə; ði] [treɪ] [bɪ'saɪdz] [ðə; ði] ['tʃeɪfɪŋ] [dɪʃ] [səʊ] [ðæt] [ðə; ði]['resəpi] [meɪ] [biː; bi] [meɪd]
and placed on the tray besides the chafing dish so that the recipe may be made
和 放置 在 这 托盘 除了 这 摩擦 盘子 所以 那 这 食谱 可能 是 制成
[ʌp] [wɪ'ðaʊt] ['hʌri] [ɔː(r)] ['getɪŋ] [ʌp][ænd; ənd] [daʊn] [frɒm; frəm][ðə; ði]['teɪb(ə)l] .
up without hurry or getting up and down from the table .
向上 没有 匆忙 或者 获得 向上 和 向下 从 这 桌子 .

面粉和制作这道菜所需的其他食材应该量好，放在保温盘旁边的托盘上，这样就可以不慌不忙地完成烹饪，也不用从餐桌上站起来或坐下。

[wɪð] [ɪ'lektrɪk] [grɪlz] [ðə; ði] [təʊst] [meɪ] [biː; bi] [meɪd] ['ʌndə(r)][ðə; ði] [grɪl] [waɪl] [ðə; ði]['ʌðə(r)] [θɪŋz]
With electric grills the toast may be made under the grill while the other things
和 电的 烤架 这 吐司 可能 是 制成 在下面 这 炙烤 尽管 这 其他 事物
[ɑː(r); ə(r)] ['kʊkɪŋ] [ə'bʌv] .
are cooking above .
是 烹饪 多于 .

使用电烤炉时，可以在烤架下烤面包，同时在上面烹饪其他食物。

[welʃ] ['reəbɪt]
WELSH RAREBIT
威尔士语 稀有比特

威尔士干酪吐司

[ɪm'pruːvd] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved with Lea & Perrins ' Sauce
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] .
1 teaspoonful of Lea & Perrins ' Sauce .
1 一茶匙 的 莉亚 & 佩林斯 - 酱 .

茶匙 Lea & Perrins 酱。

[wʌn] ['teɪbl̩spuːnfʊl] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] .
1 tablespoonful of butter .
1 一汤匙 的 黄油 .

1汤匙黄油。

[ˌtuːˈtuː][ˈkʌp,ful][ɒv; əv]['greɪtɪd] [ə'merɪkən] [tʃiːz] .

2	cupfuls	of	grated	American	cheese	.
2	杯	的	磨碎的	美国人	奶酪	.

2 杯磨碎的美式奶酪。

[wʌn] / [ˌtuːˈtuː]['kʌpfʊl][ɒv; əv] [kriːm] .

1	/	2	cupful	of	cream	.
1	/	2	一杯	的	奶油	.

半杯奶油。

['bʌtəd] ['səʊdə] ['krækəz] [ɔː(r)] [təʊst] .

Buttered	soda	crackers	or	toast	.
涂黄油的	苏打	饼干	或者	吐司	.

涂抹黄油的苏打饼干或吐司。

[melt][ðə; ði]['bʌtə(r)][ɪn][ðə; ði]['bleɪzə(r)]['əʊvə(r)][ðə; ði][hɒt] - ['wɔːtə(r)][pæn] , [ɪn] [wɪtʃ] [ðə; ði]['wɔːtə(r)]

Melt	the	butter	in	the	blazer	over	the	hot	-	water	pan	,	in	which	the	water
熔化	这	黄油	在	这	西装外套	超过	这	热的	-	水	平底锅	,	在	哪个	这	水

[ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['bɔɪlɪŋ] .

should	be	boiling	.
应该	是	沸腾	.

将黄油放在烤盘中，隔着热水锅融化，锅里的水应该已经沸腾了。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['greɪtɪd] [tʃiːz] [ænd; ənd][ðə; ði] [kriːm] [ɔːl'tɜːnətli] , [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][æt; ət][ə; eɪ][taɪm] ,

Add	the	grated	cheese	and	the	cream	alternately	,	a	little	at	a	time	,
添加	这	磨碎的	奶酪	和	这	奶油	交替	,	一个	小的	在	一个	时间	,

将磨碎的奶酪和奶油交替加入，一次少量添加。

[ə'laʊɪŋ] [ðə; ði] [tʃiːz] [tuː; tə][melt] ['sləʊli] .

allowing	the	cheese	to	melt	slowly	.
允许	这	奶酪	到	熔化	缓慢地	.

让奶酪慢慢融化。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] .

Add	the	Lea	&	Perrins	'	Sauce	.
添加	这	莉亚	&	佩林斯	-	酱	.

加入李派林喻汁。

[kiːp] ['əʊvə(r)][ðə; ði][hɒt]['wɔːtə(r)] [waɪl] ['sɜːvɪŋ] [ænd; ənd] [sɜːv] [ɒn] ['bʌtəd] ['krækəz] [ɔː(r)] [təʊst] .

Keep	over	the	hot	water	while	serving	and	serve	on	buttered	crackers	or	toast	.
保持	超过	这	热的	水	尽管	服务	和	服务	在	涂黄油的	饼干	或者	吐司	.

上菜时请将汤汁倒在热水上，并搭配涂抹黄油的饼干或吐司食用。

[sɜːv] [liː] & ['pɛrɪnz] - [ɒn][ðə; ði][saɪd] , [tuː; tə][biː; bi] [juːst] [fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ]['fleɪvə(r)][tuː; tə][suːt] [iːtʃ]

Serve	Lea	&	Perrins	'	on	the	side	,	to	be	used	for	a	flavor	to	suit	each
服务	莉亚	&	佩林斯	-	在	这	边	,	到	是	用过的	为了	一个	味道	到	套装	每个

[teɪst] . [-]

taste	.	[	25	]
品尝	.	[	-	]

将李派林干果酱作为配菜，可根据个人口味添加调味料。[25]

[tʃiːz] [ænd; ənd][tə'mɑːtəʊ] ['reəbɪt]

CHEESE	AND	TOMATO	RAREBIT
奶酪	和	番茄	稀有比特

奶酪番茄威尔士干酪吐司

[ɪm'pruːvd] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	with	Lea	&	Perrins	'	Sauce
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[ɪn][ðə; ði] [welʃ] ['reəbɪt] ['resəpi] , ['sʌbstɪtjuːt] [tə'mɑːtəʊ][pjʊ'reɪ][fɔː(r); fə(r)][ðə; ði] [kriːm] ,
In **the** **Welsh** **Rarebit** **recipe** **,** **substitute** **tomato** **purée** **for** **the** **cream** **,**
在 这 威尔士语 稀有比特 食谱 , 代替 番茄 菜泥 为了 这 奶油 ,

在威尔士干酪吐司的食谱中，用番茄泥代替奶油。

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [wel] - ['biːt(ə)n] [eg] [ænd; ənd] [kʊk] [ʌn'tɪl] [smuːð] [ænd; ənd] ['kriːmi] .
add **a** **well** **-** **beaten** **egg** **and** **cook** **until** **smooth** **and** **creamy** **.**
添加 一个 出色地 - 被打败 蛋 和 厨师 直到 光滑的 和 奶油状 .

加入打散的鸡蛋，煮至顺滑浓稠。

[sɜːv] [wɪð] [təʊst] [ɔː(r)] ['krækəz] [æz; əz] [dɪ'zaɪəd] .
Serve **with** **toast** **or** **crackers** **as** **desired** **.**
服务 和 吐司 或者 饼干 作为 想要的 .

可根据个人喜好搭配吐司或饼干食用。

[red] ['pepə(r)] ['reəbɪt]
RED **PEPPER** **RAREBIT**
红色的 胡椒 稀有比特

红椒干酪

[ɪm'pruːvd] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved **with** **Lea** **&** **Perrins** **'** **Sauce**
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[tuː; tə][ðə; ði] [welʃ] ['reəbɪt] [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] [tʃɒpt] [red] ['pepə(r)][frɒm; frəm] [wɪtʃ] [ðə; ði] [siːdz]
To **the** **Welsh** **Rarebit** **add** **one** **chopped** **red** **pepper** **from** **which** **the** **seeds**
到 这 威尔士语 稀有比特 添加 一 切碎 红色的 胡椒 从 哪个 这 种子
[ænd; ənd][pʌlp][hæv; həv] [biːn] [rɪ'muːvd] .
and **pulp** **have** **been** **removed** **.**
和 纸浆 有 到过 已移除 .

在威尔士干酪吐司中加入一个切碎的红甜椒，去掉籽和瓤。

" [pɪgz] [ɪn] ['blæŋkɪts]
" **PIGS** **IN** **BLANKETS**
" 猪 在 毯子

"培根卷猪"

" [ɪm'pruːvd] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
" **Improved** **with** **Lea** **&** **Perrins** **'** **Sauce**
" 改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

"添加了李派林酱汁，味道更佳"

[ræp] [ə'raʊnd] [piːld] ['mʌʃrʊm] [kæps][ɔː(r)]['ɔɪstə(r)z][ə; eɪ][strɪp][ɒv; əv]['beɪkən] , ['pɪnɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [daʊn]
Wrap **around** **peeled** **mushroom** **caps** **or** **oysters** **a** **strip** **of** **bacon** **,** **pinning** **it** **down**
裹 大约 去皮 蘑菇 帽子 或者 牡蛎 一个 条 的 熏肉 , 钉住 它 向下
[wɪð] [tuːθ] - [pɪks] .
with **tooth** **-** **picks** **.**
和 齿 - 精选 .

将去皮的蘑菇盖或牡蛎用培根条包裹起来，用牙签固定。

[kʊk] [ɪn][ðə; ði] ['tʃeɪfɪŋ] [dɪʃ] [ʌn'tɪl][ðə; ði]['beɪkən][ɪz][krɪsp] ,
Cook **in** **the** **chafing** **dish** **until** **the** **bacon** **is** **crisp** **,**
厨师 在 这 摩擦 盘子 直到 这 熏肉 是 脆 ,

在保温盘中煎至培根酥脆，

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] [ænd; ənd] [sɜːv] [wɪð] [təʊst] .
add **a** **teaspoonful** **of** **Lea** **&** **Perrins** **'** **Sauce** **and** **serve** **with** **toast** **.**
添加 一个 一茶匙 的 莉亚 & 佩林斯 - 酱 和 服务 和 吐司 .

加入一茶匙李派林喼汁，配烤面包片食用。

['tʃɪkɪn]	-	[lɑː]	[kɪŋ]
CHICKEN	**À**	**LA**	**KING**
鸡	-	洛杉矶	国王

国王鸡肉

[ɪm'pruːvd]	[wɪð]	[liː]	&	['pɛrɪnz]	-	[sɔːs]
Improved	**with**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[wʌn]	['tiːspuːnfʊl]	[liː]	&	['pɛrɪnz]	-	[sɔːs]	.
1	**teaspoonful**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**	**.**
1	一茶匙	莉亚	&	佩林斯	-	酱	.

茶匙 Lea & Perrins 酱。

[ˌtuː'tuː]['kʌp,ful][ɒv; əv]	[kʊkt]	[kjuːbd]	['tʃɪkɪn]	.
2	**cupfuls**	**of**	**cooked**	**cubed**	**chicken**	**.**
2	杯	的	煮熟	立方	鸡	.

2 杯煮熟的鸡丁。

[wʌn] / [ˌtuː'tuː]	['kʌpfʊl]	[ɒv; əv]	[kʌt]	['mʌʃrʊmz]	.
1 / **2**	**cupful**	**of**	**cut**	**mushrooms**	**.**
1 / 2	一杯	的	切	蘑菇	.

半杯切碎的蘑菇。

[wʌn]	[griːn]	['pepə(r)]	.
1	**green**	**pepper**	**.**
1	绿色的	胡椒	.

1 个青椒。

[ˌtuː'tuː]	['teibl,spuːnful]	[ɒv; əv]	['flaʊə(r)]	.
2	**tablespoonfuls**	**of**	**flour**	**.**
2	汤匙	的	面粉	.

2汤匙面粉。

[fɔːr]	['teibl,spuːnful]	[ɒv; əv]	['bʌtə(r)]	.
4	**tablespoonfuls**	**of**	**butter**	**.**
4	汤匙	的	黄油	.

4汤匙黄油。

[wʌn]	['kʌpfʊl]	[raɪs]	[ɔː(r)]	['vedʒtəb(ə)l]	['wɔːtə(r)]	.
1	**cupful**	**rice**	**or**	**vegetable**	**water**	**.**
1	一杯	米	或者	蔬菜	水	.

1 杯米水或蔬菜水。

[rɪ'muːv]	[ɔːl]	[siːdz]	[ænd; ənd]	[pʌlp]	[frɒm; frəm]	[ðə; ði]	['pepə(r)]	[ænd; ənd]	[tʃɒp]	[ˌaɪ 'tiː]	[ʌp]	[faɪn]	.
Remove	**all**	**seeds**	**and**	**pulp**	**from**	**the**	**pepper**	**and**	**chop**	**it**	**up**	**fine**	**.**
消除	全部	种子	和	纸浆	从	这	胡椒	和	劈	它	向上	美好的	.

去除辣椒的所有籽和瓤，然后切碎。

[piːl]	[ðə; ði]	['mʌʃrʊmz]	[ænd; ənd]	[breɪk]	[ðem; ðəm]	['ɪntuː]	[faɪn]	['piːsɪz]	.
Peel	**the**	**mushrooms**	**and**	**break**	**them**	**into**	**fine**	**pieces**	**.**
果皮	这	蘑菇	和	休息	他们	进入	美好的	件	.

将蘑菇去皮，掰成小块。

[melt]	[ðə; ði]	[ˌtuː'tuː]	['teibl,spuːnful]	[ɒv; əv]	['bʌtə(r)]	[də'rektli]	['əʊvə(r)]	[ðə; ði]	['tʃeɪfɪŋ]	[dɪʃ]	[fleɪm]	[ɔː(r)]	[grɪl]
Melt	**the**	**2**	**tablespoonfuls**	**of**	**butter**	**directly**	**over**	**the**	**chafing**	**dish**	**flame**	**or**	**grill**
熔化	这	2	汤匙	的	黄油	直接地	超过	这	摩擦	盘子	火焰	或者	炙烤

[ænd; ənd]	['səʊteɪ]	[ðə; ði]	['mʌʃrʊmz]	[ænd; ənd]	['pepəz]	[ɪn]	[ˌaɪ 'tiː]	.
and	**sauté**	**the**	**mushrooms**	**and**	**peppers**	**in**	**it**	**.**
和	炒	这	蘑菇	和	辣椒	在	它	.

将 2 汤匙黄油直接放在保温盘的火焰或烤架上融化，然后在黄油中翻炒蘑菇和辣椒。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði][rest][ɒv; əv][ðə; ði][ˈbʌtə(r)][ænd; ənd] [ˈsləʊli] [stɜː(r)][ɪn][ðə; ði][ˈflaʊə(r)] .

Add	**the**	**rest**	**of**	**the**	**butter**	**and**	**slowly**	**stir**	**in**	**the**	**flour**	**.**
添加	这	休息	的	这	黄油	和	缓慢地	搅拌	在	这	面粉	.

加入剩余的黄油，然后慢慢拌入面粉。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði][raɪs][ˈwɔːtə(r)] , [ˈstɜːrɪŋ] [ɔːl] [ʌnˈtɪl] [smuːð] .

Add	**the**	**rice**	**water**	**,**	**stirring**	**all**	**until**	**smooth**	**.**
添加	这	米	水	,	搅拌	全部	直到	光滑的	.

加入淘米水，搅拌至顺滑。

[kʊk] [ʌnˈtɪl][ˌaɪ ˈtiː] [bɔɪlz] [fɔː(r); fə(r)][wʌn] [ˈmɪnɪt] , [ðen] [pleɪs] [ɪn][ðə; ði][pæn][ˈəʊvə(r)][ðə; ði][hɒt][ˈwɔːtə(r)]

Cook	**until**	**it**	**boils**	**for**	**one**	**minute**	**,**	**then**	**place**	**in**	**the**	**pan**	**over**	**the**	**hot**	**water**
厨师	直到	它	沸腾	为了	一	分钟	,	然后	地方	在	这	平底锅	超过	这	热的	水

,

,

,

煮沸一分钟后，放入锅中，隔水加热。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði] [ˈtʃɪkɪn] [ænd; ənd] [kʊk] [fɔː(r); fə(r)][faɪv] [ˈmɪnɪts] .

add	**the**	**chicken**	**and**	**cook**	**for**	**five**	**minutes**	**.**
添加	这	鸡	和	厨师	为了	五	分钟	.

加入鸡肉，煮五分钟。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði] [liː] & [ˈpɛrɪnz] - [sɔːs] .

Add	**the**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**	**.**
添加	这	莉亚	&	佩林斯	-	酱	.

加入李派林喼汁。

[sɜːv] [ɒn] [təʊst] .

Serve	**on**	**toast**	**.**
服务	在	吐司	.

涂抹在吐司上即可。

[kriːmd] [ʃrɪmps]

CREAMED	**SHRIMPS**
奶油	虾

奶油虾

[ɪmˈpruːvd] [wɪð] [liː] & [ˈpɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	**with**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[breɪk] [ðə; ði] [ʃrɪmps] [frɒm; frəm][ə; eɪ][kæn; kən][ˈɪntuː] [smɔːl] [ˈpiːsɪz] [ænd; ənd] [rʌn] [ˈʌndə(r)][ðə; ði][kəʊld] ['wɔːtə(r)] .

Break	**the**	**shrimps**	**from**	**a**	**can**	**into**	**small**	**pieces**	**and**	**run**	**under**	**the**	**cold**	**water**	**.**
休息	这	虾	从	一个	能	进入	小的	件	和	跑步	在下面	这	寒冷的	水	.

将罐头虾掰成小块，用冷水冲洗。

[dreɪn] .

Drain	**.**
流走	.

流走。

[juːz][ðə; ði] [seɪm] [əˈmaʊnt] [ɒv; əv][ˈbʌtə(r)] ,

Use	**the**	**same**	**amount**	**of**	**butter**	**,**
使用	这	相同的	数量	的	黄油	,

使用相同量的黄油。

['flaʊə(r)][ænd; ənd]['lɪkwɪd]['gɪv(ə)n][ɪn][ðə; ði] [kriːmd] [eg] ['resəpi][tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [sɔːs] ,

flour	**and**	**liquid**	**given**	**in**	**the**	**Creamed**	**Egg**	**recipe**	**to**	**make**	**a**	**sauce**	**,**
面粉	和	液体	给定	在	这	奶油	蛋	食谱	到	制作	一个	酱	,

按照奶油蛋食谱中的说明，用面粉和液体制作酱汁。

['ædɪŋ] [ðə; ði] [ʃrɪmps] ['ɑːftə(r)][ðə; ði] [sɔːs] [hæz; həz] [biːn] [kʊkt] [fɔː(r); fə(r)][wʌn] ['mɪnɪt] .

adding	**the**	**shrimps**	**after**	**the**	**sauce**	**has**	**been**	**cooked**	**for**	**one**	**minute**	**.**
添加	这	虾	后	这	酱	有	到过	煮熟	为了	一	分钟	.

酱汁煮一分钟后加入虾仁。

[kʊk] ['əʊvə(r)][hɒt]['wɔːtə(r)][fɔː(r); fə(r)][ten] ['mɪnɪts] [bɪ'fɔː(r)] ['sɜːvɪŋ] .

Cook	**over**	**hot**	**water**	**for**	**ten**	**minutes**	**before**	**serving**	**.**
厨师	超过	热的	水	为了	十	分钟	前	服务	.

隔水煮十分钟后即可食用。

[kriːmd] [egz]

CREAMED	**EGGS**
奶油	鸡蛋

奶油蛋

[ɪm'pruːvd] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	**with**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] .

1	**teaspoonful**	**of**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**	**.**
1	一茶匙	的	莉亚	&	佩林斯	-	酱	.

茶匙 Lea & Perrins 酱。

[sɪks][hɑːd] - [kʊkt] [egz] .

6	**hard**	**-**	**cooked**	**eggs**	**.**
6	难的	-	煮熟	鸡蛋	.

6 个煮熟的鸡蛋。

[wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] .

1	**/**	**2**	**teaspoonful**	**of**	**salt**	**.**
1	/	2	一茶匙	的	盐	.

半茶匙盐。

[wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] .

1	**tablespoonful**	**of**	**butter**	**.**
1	一汤匙	的	黄油	.

1汤匙黄油。

[wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] .

1	**tablespoonful**	**of**	**flour**	**.**
1	一汤匙	的	面粉	.

1汤匙面粉。

[wʌn]['kʌpfʊl][ɒv; əv][raɪs]['wɔːtə(r)][ɔː(r)]['vedʒtəb(ə)l] [stɒk] .

1	**cupful**	**of**	**rice**	**water**	**or**	**vegetable**	**stock**	**.**
1	一杯	的	米	水	或者	蔬菜	库存	.

1 杯米汤或蔬菜高汤。

[melt][ðə; ði]['bʌtə(r)] [də'rektli]['əʊvə(r)][ðə; ði] ['tʃeɪfɪŋ] [dɪʃ] [fleɪm] [ɔː(r)] [grɪl] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['flaʊə(r)] ,

Melt	**the**	**butter**	**directly**	**over**	**the**	**chafing**	**dish**	**flame**	**or**	**grill**	**,**	**add**	**the**	**flour**	**,**
熔化	这	黄油	直接地	超过	这	摩擦	盘子	火焰	或者	炙烤	,	添加	这	面粉	,

将黄油直接放在保温盘的火焰或烤架上融化，加入面粉，

[stɜː(r)][ʌn'tɪl] [smuːð] [ænd; ənd] ['sləʊli] [stɜː(r)][ɪn][ðə; ði][raɪs]['wɔːtə(r)] .

stir	**until**	**smooth**	**and**	**slowly**	**stir**	**in**	**the**	**rice**	**water**	**.**
搅拌	直到	光滑的	和	缓慢地	搅拌	在	这	米	水	.

搅拌至顺滑，然后慢慢倒入淘米水。

[kʌt] [ðə; ði] [hɑːd] - [kʊkt] [egz] ['ɪntuː] [smɔːl] ['piːsɪz] , ['seɪvɪŋ] [aʊt] [ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv] [wʌn] .

Cut	**the**	**hard**	**-**	**cooked**	**eggs**	**into**	**small**	**pieces**	**,**	**saving**	**out**	**the**	**yolk**	**of**	**one**	**.**
切	这	难的	-	煮熟	鸡蛋	进入	小的	件	,	保存	出去	这	蛋黄	的	一	.

将煮熟的鸡蛋切成小块，留出一个鸡蛋的蛋黄。

[ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [tʃɒpt] [eg] [tuː; tə] [ðə; ði] [waɪt] [sɔːs] [ænd; ənd] [kən'tɪnjuː] [ðə; ði] ['kʊkɪŋ] ['əʊvə(r)] [hɒt] ['wɔːtə(r)] .

Add	**the**	**chopped**	**egg**	**to**	**the**	**white**	**sauce**	**and**	**continue**	**the**	**cooking**	**over**	**hot**	**water**	**.**
添加	这	切碎	蛋	到	这	白色的	酱	和	继续	这	烹饪	超过	热的	水	.

将切碎的鸡蛋加入白酱中，隔水继续烹煮。

[ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] [ænd; ənd] [ðə; ði] [sɔːlt] .

Add	**the**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**	**and**	**the**	**salt**	**.**
添加	这	莉亚	&	佩林斯	-	酱	和	这	盐	.

加入李派林唸汁和盐。

[sɜːv] [ɒn] [pɔɪnts] [ɒv; əv] [təʊst] [ænd; ənd] ['gɑːnɪʃ] [wɪð] [ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv] [wʌn] [eg] [rʌbd] [θruː] [ə; eɪ] [faɪn] ['streɪnə(r)] [ænd; ənd] ['sprɪŋk(ə)l] [ɒn] [tɒp] [ɒv; əv] [ðə; ði] [həʊl] [dɪʃ] .

Serve	**on**	**points**	**of**	**toast**	**and**	**garnish**	**with**	**the**	**yolk**	**of**	**1**	**egg**	**rubbed**	**through**	**a**	**fine**	**strainer**	**and**	**sprinkle**	**on**	**top**	**of**	**the**	**whole**	**dish**	**.**
服务	在	积分	的	吐司	和	装饰	和	这	蛋黄	的	1	蛋	摩擦	通过	一个	美好的	滤网	和	撒	在	顶部	的	这	所有的	盘子	.

将菜肴放在烤面包片上，用细筛过滤一个鸡蛋的蛋黄，然后撒在整道菜的顶部作为装饰。

[kriːmd] ['sæmən]

CREAMED	**SALMON**
奶油	三文鱼

奶油三文鱼

[ɪm'pruːvd] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	**with**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[ðɪs] [ɪz] [meɪd] [baɪ] ['juːzɪŋ] ['sæmən] [ɪn] [ðə; ði] [kriːmd] [eg] ['resəpi] [ɪn] [pleɪs] [ɒv; əv] [ðə; ði] [egz] .

This	**is**	**made**	**by**	**using**	**salmon**	**in**	**the**	**Creamed**	**Egg**	**recipe**	**in**	**place**	**of**	**the**	**eggs**	**.**
这	是	制成	经过	使用	三文鱼	在	这	奶油	蛋	食谱	在	地方	的	这	鸡蛋	.

这是用鲑鱼代替鸡蛋，按照奶油蛋食谱制作而成的。

[tʃɒp] [wʌn] [hɑːd] - [kʊkt] [eg] ['ɪntuː] [faɪn] ['piːsɪz] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [dɪʃ] [bɪ'fɔː(r)] ['sɜːvɪŋ] .

Chop	**one**	**hard**	**-**	**cooked**	**egg**	**into**	**fine**	**pieces**	**and**	**add**	**to**	**dish**	**before**	**serving**	**.**
劈	一	难的	-	煮熟	蛋	进入	美好的	件	和	添加	到	盘子	前	服务	.

将一个煮熟的鸡蛋切成小块，上菜前加入菜肴中。

['ʌðə(r)] [kriːmd] ['dɪʃɪz]

OTHER	**CREAMED**	**DISHES**
其他	奶油	菜肴

其他奶油菜肴

[ɪm'pruːvd] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	**with**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

['eni] [fɪʃ] [ɔː(r)] [miːt] [wɪtʃ] [hæz; həz] [biːn] ['priːviəsli] [kʊkt] [meɪ] [biː; bi] [kriːmd] [ɪn] [ə; eɪ] ['tʃeɪfɪŋ] [dɪʃ] ,

Any	**fish**	**or**	**meat**	**which**	**has**	**been**	**previously**	**cooked**	**may**	**be**	**creamed**	**in**	**a**	**chafing**	**dish**	**,**
任何	鱼	或者	肉	哪个	有	到过	之前	煮熟	可能	是	奶油	在	一个	摩擦	盘子	,

任何事先煮熟的鱼或肉都可以在保温盘中打成奶油状。

['juːzɪŋ][ðə; ði] [kriːmd] [eg] ['resəpi][ænd; ənd] ['sʌbstɪtjuːtɪŋ] [ðə; ði][dɪ'zaɪəd] [ɪn'griːdiənt] [fɔː(r); fə(r)][ðə; ði]

using	the	Creamed	Egg	recipe	and	substituting	the	desired	ingredient	for	the
使用	这	奶油	蛋	食谱	和	替换	这	想要的	成分	为了	这

[egz] .

eggs	.
鸡蛋	.

使用奶油蛋配方，并用所需的配料代替鸡蛋。

[p'ænd] ['ɔɪstə(r)z]

PANNED	OYSTERS
平铺	牡蛎

煎牡蛎

[ɪm'pruːvd] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	with	Lea	&	Perrins	'	Sauce
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn,ful] [ɒv; əv] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] .

2	teaspoonfuls	of	Lea	&	Perrins	'	Sauce	.
2	茶匙	的	莉亚	&	佩林斯	-	酱	.

茶匙 Lea & Perrins 酱。

- ['ɔɪstə(r)z] .

25	oysters	.
-	牡蛎	.

25只牡蛎。

[wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] .

1	/	2	teaspoonful	of	salt	.
1	/	2	一茶匙	的	盐	.

半茶匙盐。

[ˌtuː'tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] .

2	tablespoonfuls	of	flour	.
2	汤匙	的	面粉	.

2汤匙面粉。

[ˌtuː'tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] .

2	tablespoonfuls	of	butter	.
2	汤匙	的	黄油	.

2汤匙黄油。

[wʌn]['kʌpfʊl][ɒv; əv]['ɔɪstə(r)]['lɪkə(r)] .

1	cupful	of	oyster	liquor	.
1	一杯	的	牡蛎	酒	.

1 杯牡蛎汁。

[hiːt] [ðə; ði]['ɔɪstə(r)z][də'rektli]['əʊvə(r)][ðə; ði] [fleɪm] [ʌn'tɪl][ðə; ði] ['edʒɪz] [kɜːl] .

Heat	the	oysters	directly	over	the	flame	until	the	edges	curl	.
热	这	牡蛎	直接地	超过	这	火焰	直到	这	边缘	卷曲	.

将牡蛎直接放在火上加热，直到边缘卷曲。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['bʌtə(r)][ænd; ənd]['flaʊə(r)] ,

Add	the	butter	and	flour	,
添加	这	黄油	和	面粉	,

加入黄油和面粉，

[wɪtʃ] [hæz; həz] [biːn] [mɪkst] [wɪð] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][ɒv; əv][ðə; ði]['ɔɪstə(r)]['lɪkə(r)][tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [smuːð]
which has been mixed with a little of the oyster liquor to make a smooth
哪个 有 到过 混合 和 一个 小的 的 这 牡蛎 酒 到 制作 一个 光滑的
[peɪst] ,
paste ,
粘贴 ,

它与少量牡蛎汁混合，制成光滑的糊状物。

[ænd; ənd] [wen] ['blendɪd] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [rest][ɒv; əv][ðə; ði]['lɪkwɪd][tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [waɪt] [sɔːs] .
and when blended add the rest of the liquid to make a white sauce .
和 什么时候 混合 添加 这 休息 的 这 液体 到 制作 一个 白色的 酱 .

搅拌均匀后，加入剩余的液体，制成白酱。

[kən'tɪnjuː] ['kʊkɪŋ] ['əʊvə(r)][hɒt]['wɔːtə(r)][fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] [fjuː] ['momənts] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [liː] &
Continue cooking over hot water for a few moments and add the Lea &
继续 烹饪 超过 热的 水 为了 一个 很少 时刻 和 添加 这 莉亚 &
['pɛrɪnz] - [sɔːs] .
Perrins ' Sauce .
佩林斯 - 酱 .

继续隔水煮一会儿，然后加入李派林酱。

[sɜːv] [wɪð] [təʊst] . [-]
Serve with toast . [26]
服务 和 吐司 . [-]

配烤面包片食用。[26]

['tʃæptə(r)] [sevn]
CHAPTER VII
章 七

第七章

['sænwɪtʃ] ['fɪlɪŋz]
SANDWICH FILLINGS
三明治 填充物

三明治馅料

[ɪm'pruːvd] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved with Lea & Perrins ' Sauce
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[dɪ'lɪʃəs] [ænd; ənd] ['dɪfrənt] ['sænwɪtʃ] ['fɪlɪŋz] , [fɔː(r); fə(r)]['pɪknɪks][ɔː(r)] ['pɑːti] [rɪ'freʃmənts] ,
Delicious and different sandwich fillings , for picnics or party refreshments ,
可口的 和 不同的 三明治 填充物 , 为了 野餐 或者 派对 茶点 ,
[dɪ'pend] [fɔː(r); fə(r)][ðeə(r)] [dɪ'stɪŋkʃn] ,
depend for their distinction ,
依赖 为了 他们的 区别 ,

美味多样的三明治馅料，无论是野餐还是派对茶点，都以其独特性而著称。

[nɒt][səʊ] [mʌtʃ] [ə'pɒn][ðə; ði] [miːt] [ɔː(r)] [tʃiːz] [wɪtʃ] [ɪz] [juːst] [æz; əz][ə; eɪ] ['fɪlɪŋ] ,
not so much upon the meat or cheese which is used as a filling ,
不是 所以 很多 之上 这 肉 或者 奶酪 哪个 是 用过的 作为 一个 填充 ,

重点不在于用作馅料的肉类或奶酪，

[bʌt; bət][ə'pɒn][ðə; ði] ['siːzənɪŋ] .
but upon the seasoning .
但 之上 这 调料 .

但要看调味。

[liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] , [wɪtʃ] [ɪz][səʊ] [dɪ'lɪʃəs] [wɪð] [miːt] [ɔː(r)] [tʃiːz] ,
Lea & Perrins ' Sauce , which is so delicious with meat or cheese ,
莉亚 & 佩林斯 - 酱 , 哪个 是 所以 可口的 和 肉 或者 奶酪 ,

李派林酱，搭配肉类或奶酪都非常美味。

[ædz] [æn; ən] [ʌn'i:kwəld] [ænd; ənd]['spaɪsi] [tʌtʃ] [ɪn][ðə; ði] ['si:zənɪŋ] [ɒv; əv] ['sænwɪtʃz] .

adds	**an**	**unequalled**	**and**	**spicy**	**touch**	**in**	**the**	**seasoning**	**of**	**sandwiches**	**.**
添加	一个	无与伦比	和	辛辣的	触碰	在	这	调料	的	三明治	.

为三明治增添了无与伦比的辛辣风味。

[bred] [fɔ:(r); fə(r)] ['sænwɪtʃz] [ʃʊd; ʃəd] [nɒt] [bi:; bi]['əʊvə(r)][ə; eɪ] [deɪ] [əʊld] .

Bread	**for**	**sandwiches**	**should**	**not**	**be**	**over**	**a**	**day**	**old**	**.**
面包	为了	三明治	应该	不是	是	超过	一个	天	老的	.

做三明治的面包不应该超过一天。

[ɪn] ['bʌtərɪŋ] [ðə; ði] [bred] ,

In	**buttering**	**the**	**bread**	**,**
在	涂抹黄油	这	面包	,

在给面包抹黄油的时候，

['ɔ:lweɪz] [kri:m] [ðə; ði]['bʌtə(r)] [fɜ:st] [ɪn][ə; eɪ] [bəʊl] [ænd; ənd] [ðen] [spred] [ðə; ði] [bred] ['i:vnli] [wɪð]

always	**cream**	**the**	**butter**	**first**	**in**	**a**	**bowl**	**and**	**then**	**spread**	**the**	**bread**	**evenly**	**with**
总是	奶油	这	黄油	第一的	在	一个	碗	和	然后	传播	这	面包	均匀地	和

[ðə; ði] ['sɔfənd] ['bʌtə(r)] .

the	**softened**	**butter**	**.**
这	软化	黄油	.

务必先将黄油在碗中搅打至顺滑，然后将软化的黄油均匀地涂抹在面包上。

[ɪf] ['seɪvɪŋ] [krʌsts] [ɪz][nɒt] ['nesəsəri] , [ˌaɪ 'ti:][ɪz] ['veri] [naɪs][tu:; tə] [rɪ'mu:v] [ði:z] ,

If	**saving**	**crusts**	**is**	**not**	**necessary**	**,**	**it**	**is**	**very**	**nice**	**to**	**remove**	**these**	**,**
如果	保存	外壳	是	不是	必要的	,	它	是	非常	好的	到	消除	这些	,

如果不需要保留面包皮，最好将其去除。

['kʌtɪŋ] [ðə; ði] [bred] ['ɪntu:]['fænsi] [ʃeɪpt] ['slaɪsɪz] .

cutting	**the**	**bread**	**into**	**fancy**	**shaped**	**slices**	**.**
切割	这	面包	进入	想要	形状	切片	.

将面包切成各种花式形状的片。

[ɪf] [ə; eɪ] [lɑ:dʒ] ['nʌmbə(r)][ɒv; əv] ['sænwɪtʃz] [ɑ:(r); ə(r)] [meɪd] [ʌp][fɔ:(r); fə(r)][ə; eɪ] [rɪ'sepʃ(ə)n] ,

If	**a**	**large**	**number**	**of**	**sandwiches**	**are**	**made**	**up**	**for**	**a**	**reception**	**,**
如果	一个	大的	数字	的	三明治	是	制成	向上	为了	一个	接待	,

如果为招待会准备了大量的三明治，

[ˌaɪ 'ti:][ɪz][best][tu:; tə] [ræp] [ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ][wet] [tʃi:z] - [klɒθ] [ænd; ənd] [ki:p] [ðem; ðəm] [ræpt]

it	**is**	**best**	**to**	**wrap**	**them**	**in**	**a**	**wet**	**cheese**	**-**	**cloth**	**and**	**keep**	**them**	**wrapped**
它	是	最好的	到	裹	他们	在	一个	湿的	奶酪	-	布	和	保持	他们	包装

[ʌn'tɪl] ['redi] [tu:; tə] [sɜ:v] .

until	**ready**	**to**	**serve**	**.**
直到	准备好	到	服务	.

最好用湿纱布包裹起来，并保持包裹状态，直到准备食用时再解开。

[tʃi:z] ['sænwɪtʃ] ['fɪlɪŋz]

CHEESE	**SANDWICH**	**FILLINGS**
奶酪	三明治	填充物

奶酪三明治馅料

[tʃi:z] ['sænwɪtʃ] ['fɪlɪŋz]

CHEESE	**SANDWICH**	**FILLINGS**
奶酪	三明治	填充物

奶酪三明治馅料

[ɪm'pru:vd] [wɪð] [li:] & ['pɛrɪnz] - [sɔ:s]

Improved	**with**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[mæʃ] [wʌn] [kriːm] [ɔː(r)][ˌpɪmɪˈɛntəʊ] [tʃiːz] [ɪn][ə; eɪ] [bəʊl] [ænd; ənd][ˌeɪ diː ˈdiː][tuː; tə][ˌaɪ ˈtiː][wʌn]

Mash	one	cream	or	pimiento	cheese	in	a	bowl	and	add	to	it	1
捣碎	一	奶油	或者	辣椒	奶酪	在	一个	碗	和	添加	到	它	1

['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] .

teaspoonful	of	Lea	&	Perrins	-	Sauce	.
一茶匙	的	莉亚	&	佩林斯	-	酱	.

将一块奶油奶酪或甜椒奶酪捣碎放入碗中，加入 1 茶匙李派林酱。

[mɪks] [wel] .

Mix	well	.
混合	出色地	.

充分搅拌。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [kriːm] [ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][sɔːlt] .

Add	a	tablespoonful	of	cream	and	a	little	salt	.
添加	一个	一汤匙	的	奶油	和	一个	小的	盐	.

加入一汤匙奶油和少许盐。

[spred] [ɒn] ['bʌtəd] [bred] .

Spread	on	buttered	bread	.
传播	在	涂黄油的	面包	.

涂抹在涂了黄油的面包上。

[tuː; tə][wʌn] [keɪk] [ɒv; əv][ˌpɪmɪˈɛntəʊ][ɔː(r)] [kriːm] [tʃiːz] ,

To	1	cake	of	pimiento	or	cream	cheese	,
到	1	蛋糕	的	辣椒	或者	奶油	奶酪	,

1块甜椒或奶油奶酪蛋糕，

[ɔː(r)][tuː; tə][wʌn] / [fɔːr]['el biː] . [ɒv; əv]['eni]['sɒlɪd] [tʃiːz] [ˌeɪ diː 'diː][ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn,ful] [ɒv; əv] [liː] &

or	to	1	/	4	lb	.	of	any	solid	cheese	add	2	teaspoonfuls	of	Lea	&
或者	到	1	/	4	磅	.	的	任何	坚硬的	奶酪	添加	2	茶匙	的	莉亚	&

['pɛrɪnz] - [sɔːs] .

Perrins	-	Sauce	.
佩林斯	-	酱	.

或者，在 1/4 磅任何固体奶酪中加入 2 茶匙李派林酱。

[kəmˈbaɪn] [wʌn] [keɪk] [ɒv; əv] [kriːm] [tʃiːz] [wɪð] ['iːkwəl] [pɑːt] ['rɒkfɔː] ,

Combine	1	cake	of	cream	cheese	with	equal	part	Roquefort	,
结合	1	蛋糕	的	奶油	奶酪	和	平等的	部分	罗克福尔	,

将1块奶油奶酪与等量的洛克福奶酪混合，

[ænd; ənd][ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn,ful] ([ɔː(r)][mɔː(r)]) [ɒv; əv] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] .

and	2	teaspoonfuls	(	or	more	)	of	Lea	&	Perrins	-	Sauce	.
和	2	茶匙	(	或者	更多的	)	的	莉亚	&	佩林斯	-	酱	.

以及 2 茶匙（或更多）李派林刈汁。

[tuː; tə][θriː] ['faɪnli] [tʃɒpt] [hɑːd] [bɔɪld] [egz] [ˌeɪ diː 'diː][sɔːlt] , [wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːnfʊl] ['mʌstəd] ,

To	3	finely	chopped	hard	boiled	eggs	add	salt	,	1	/	2	teaspoonful	mustard	,
到	3	精细地	切碎	难的	煮沸	鸡蛋	添加	盐	,	1	/	2	一茶匙	芥末	,

将3个切碎的煮熟鸡蛋加入盐、1/2茶匙芥末，

[wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] ['sæləd] ['dresɪŋ] [ænd; ənd][wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] .

1	tablespoonful	salad	dressing	and	1	teaspoonful	Lea	&	Perrins	-	Sauce	.
1	一汤匙	沙拉	敷料	和	1	一茶匙	莉亚	&	佩林斯	-	酱	.

1 汤匙沙拉酱和 1 茶匙李派林刈汁。

['seləri] [meɪ] ['ɔːlsəʊ][biː; bi] [stʌft] [wɪð] ['eni] [tʃiːz] [prɪ'peəd] [æz; əz] [ə'bʌv] [ænd; ənd][tɒp] ['gɑːniʃ]

Celery	may	also	be	stuffed	with	any	cheese	prepared	as	above	and	top	garnished
芹菜	可能	还	是	填充	和	任何	奶酪	准备	作为	多于	和	顶部	装饰

[wɪð] [stʌft] ['ɒlɪvz] [tʃɒpt] ,

with	stuffed	olives	chopped	,
和	填充	橄榄	切碎	,

芹菜也可以填入任何按照上述方法制备的奶酪，顶部撒上切碎的酿橄榄作为装饰。

[ɔː(r)] [nʌts] .
or **nuts** **.**
或者 坚果 .

或者坚果。

[tʃiːz] [ænd; ənd] [nʌt]
CHEESE **AND** **NUT**
奶酪 和 坚果

奶酪和坚果

[ɪm'pruːvd] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved **with** **Lea** **&** **Perrins** **'** **Sauce**
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn] / [fɔːr][ɒv; əv][ə; eɪ]['kʌpfʊl][ɒv; əv]['faɪnli] [graʊnd] [nʌts] [tuː; tə][ðə; ði] [tʃiːz] ['sænwɪtʃ]
Add **1** **/** **4** **of** **a** **cupful** **of** **finely** **ground** **nuts** **to** **the** **cheese** **sandwich**
添加 1 / 4 的 一个 一杯 的 精细地 地面 坚果 到 这 奶酪 三明治
['fɪlɪŋ] .
filling **.**
填充 .

在奶酪三明治馅料中加入 1/4 杯磨碎的坚果。

[tʃiːz] [ænd; ənd] ['pepə(r)]
CHEESE **AND** **PEPPER**
奶酪 和 胡椒

奶酪和胡椒

[ɪm'pruːvd] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved **with** **Lea** **&** **Perrins** **'** **Sauce**
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[rɪ'muːv] [ðə; ði] [siːdz] [ænd; ənd] [pʌlp] [frɒm; frəm][ə; eɪ] [lɑːdʒ] [griːn] ['pepə(r)] [ænd; ənd] [tʃɒp] [ˌaɪ 'tiː] ['veri]
Remove **the** **seeds** **and** **pulp** **from** **a** **large** **green** **pepper** **and** **chop** **it** **very**
消除 这 种子 和 纸浆 从 一个 大的 绿色的 胡椒 和 劈 它 非常
[faɪn] .
fine **.**
美好的 .

将大青椒的籽和瓤去除，然后切成细末。

[ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði] [tʃiːz] ['sænwɪtʃ] ['fɪlɪŋ] .
Add **to** **the** **cheese** **sandwich** **filling** **.**
添加 到 这 奶酪 三明治 填充 .

加入奶酪三明治馅料中。

[tʃiːz] [ænd; ənd] [ˌmeɪə'neɪz]
CHEESE **AND** **MAYONNAISE**
奶酪 和 蛋黄酱

奶酪和蛋黄酱

[ɪm'pruːvd] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved **with** **Lea** **&** **Perrins** **'** **Sauce**
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn] / [ˌtuː'tuː][ɒv; əv][ə; eɪ]['kʌpfʊl][ɒv; əv] ['hevi] [ˌmeɪə'neɪz] ['dresɪŋ] [tuː; tə][ðə; ði] [tʃiːz]
Add **1** **/** **2** **of** **a** **cupful** **of** **heavy** **mayonnaise** **dressing** **to** **the** **cheese**
添加 1 / 2 的 一个 一杯 的 重的 蛋黄酱 敷料 到 这 奶酪
['sænwɪtʃ] ['fɪlɪŋ] [ænd; ənd] [kriːm] [wel] .
sandwich **filling** **and** **cream** **well** **.**
三明治 填充 和 奶油 出色地 .

在奶酪三明治馅料中加入半杯浓稠的蛋黄酱，搅拌均匀。

[tʃiːz] [ænd; ənd] [eg]
CHEESE AND EGG
奶酪 和 蛋

奶酪和鸡蛋

[ɪm'pruːvd] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved with Lea & Perrins ' Sauce
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[kʌt] [ˌtuː'tuː] [hɑːd] - [kʊkt] [egz] ['ɪntuː] ['veri] [faɪn] ['piːsɪz] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [ðə; ðiː] [tʃiːz]
Cut 2 hard - cooked eggs into very fine pieces and add to the cheese
切 2 难的 - 煮熟 鸡蛋 进入 非常 美好的 件 和 添加 到 这 奶酪
['sænwɪtʃ] ['fɪlɪŋ] .
sandwich filling .
三明治 填充 .

将 2 个煮熟的鸡蛋切成细小的碎块，加入奶酪三明治馅料中。

['greɪtɪd] [tʃiːz] ['fɪlɪŋ]
GRATED CHEESE FILLING
磨碎的 奶酪 填充

碎奶酪馅料

[ɪm'pruːvd] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved with Lea & Perrins ' Sauce
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[greɪt] [ə; eɪ] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [ʃɑːp] [ə'merɪkən] [tʃiːz] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [ˌaɪ 'tiː] [wʌn] ['tiːspuːnfʊl]
Grate a cupful of sharp American cheese and add to it 1 teaspoonful
格特 一个 一杯 的 锋利的 美国人 奶酪 和 添加 到 它 1 一茶匙
[ɒv; əv] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] ,
of Lea & Perrins ' Sauce ,
的 莉亚 & 佩林斯 - 酱 ,

将一杯味道浓郁的美国奶酪磨碎，加入1茶匙李派林刈汁。

[ænd; ənd] [mɪks] [wel] .
and mix well .
和 混合 出色地 .

搅拌均匀。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

调味建议：揭秘大厨的调(Seasoning Suggestions Revealing the Chef's)

[ˌeɪ diː ˈdiː][ˈɔːlsəʊ][ə; eɪ][ˈlɪt(ə)l][sɔːlt][ænd; ənd] [spred] [ɒn] [ˈbʌtəd] [bred] .

Add	**also**	**a**	**little**	**salt**	**and**	**spread**	**on**	**buttered**	**bread**	**.**
添加	还	一个	小的	盐	和	传播	在	涂黄油的	面包	.

再加一点盐，涂抹在涂了黄油的面包上。

[eg] [ˈsænwɪtʃ] [ˈfɪlɪŋz]

EGG	**SANDWICH**	**FILLINGS**
蛋	三明治	填充物

鸡蛋三明治馅料

[eg] [ænd; ənd] [ˈɒlɪv]

EGG	**AND**	**OLIVE**
蛋	和	橄榄

鸡蛋和橄榄

[ɪmˈpruːvd] [wɪð] [liː] & [ˈpɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	**with**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[tʃɒp] [ˌtuːˈtuː][hɑːd] - [kʊkt] [egz] [ˈɪntuː][faɪn] [ˈpiːsɪz] [ænd; ənd][ˌeɪ diː ˈdiː][tuː; tə][ðem; ðəm][fɔːr]

Chop	**2**	**hard**	**-**	**cooked**	**eggs**	**into**	**fine**	**pieces**	**and**	**add**	**to**	**them**	**4**
劈	2	难的	-	煮熟	鸡蛋	进入	美好的	件	和	添加	到	他们	4

[ˈteibl,spuːnful] [ɒv; əv] [ˈfaɪnli] [tʃɒpt] [ˈɒlɪvz] .

tablespoonfuls	**of**	**finely**	**chopped**	**olives**	**.**
汤匙	的	精细地	切碎	橄榄	.

将 2 个煮熟的鸡蛋切成碎末，加入 4 汤匙切碎的橄榄。

[ˌeɪ diː ˈdiː][tuː; tə] [ðiːz] [ɪˈnʌf] [ˈɒlɪv] [ɔɪl][tuː; tə] [ˈmɔɪsn] .

Add	**to**	**these**	**enough**	**olive**	**oil**	**to**	**moisten**	**.**
添加	到	这些	足够的	橄榄	油	到	濡	.

加入足够的橄榄油，使食材湿润。

[ˈsiːz(ə)n] [wɪð] [wʌn] [ˈtiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [liː] & [ˈpɛrɪnz] - [sɔːs] [ænd; ənd] [spred] [ɒn] [ˈsænwɪtʃz] . [

Season	**with**	**1**	**teaspoonful**	**of**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**	**and**	**spread**	**on**	**sandwiches**	**.**	**[**
季节	和	1	一茶匙	的	莉亚	&	佩林斯	-	酱	和	传播	在	三明治	.	[

-]

27	**]**

-]

加入 1 茶匙李派林酱汁调味，涂抹在三明治上。[27]

[eg] [ænd; ənd] [pɪˈmentəʊ]

EGG	**AND**	**PIMENTO**
蛋	和	甜椒

鸡蛋和甜椒

[ɪmˈpruːvd] [wɪð] [liː] & [ˈpɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	**with**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[ˌeɪ diː ˈdiː][fɔːr] [ˈteibl,spuːnful] [ɒv; əv] [ˈfaɪnli] [tʃɒpt] [pɪˈmentəʊ] [tuː; tə][ˌtuːˈtuː] [tʃɒpt] , [hɑːd] -
Add **4** **tablespoonfuls** **of** **finely** **chopped** **pimentoes** **to** **2** **chopped** **,** **hard** **-**
添加 4 汤匙 的 精细地 切碎 甜椒 到 2 切碎 , 难的 -
[kʊkt] [egz] .
cooked **eggs** **.**
煮熟 鸡蛋 .

将 4 汤匙切碎的甜椒加入 2 个切碎的煮熟鸡蛋中。

['siːz(ə)n] [wɪð] [ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] .
Season **with** **a** **teaspoonful** **of** **Lea** **&** **Perrins** **'** **Sauce** **.**
季节 和 一个 一茶匙 的 莉亚 & 佩林斯 - 酱 .

用一茶匙李派林喼汁调味。

[eg] [ænd; ənd][təˈmɑːtəʊ]
EGG **AND** **TOMATO**
蛋 和 番茄

鸡蛋和番茄

[ɪmˈpruːvd] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved **with** **Lea** **&** **Perrins** **'** **Sauce**
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[kʌt] [hɑːd] - [kʊkt] [eg] [ɪn] ['sɜ-klz] [ænd; ənd]['ɔːlsəʊ] [kʌt] [ə; eɪ][təˈmɑːtəʊ]['ɪntuː] [θɪn] ['slaɪsɪz] .
Cut **hard** **-** **cooked** **egg** **in** **circles** **and** **also** **cut** **a** **tomato** **into** **thin** **slices** **.**
切 难的 - 煮熟 蛋 在 界 和 还 切 一个 番茄 进入 薄的 切片 .

将煮熟的鸡蛋切成圆片，并将西红柿切成薄片。

[ˌeɪ diː ˈdiː][wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] [tuː; tə][wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['ɒlɪv] [ɔɪl] .
Add **1** **teaspoonful** **of** **Lea** **&** **Perrins** **'** **Sauce** **to** **1** **tablespoonful** **of** **olive** **oil** **.**
添加 1 一茶匙 的 莉亚 & 佩林斯 - 酱 到 1 一汤匙 的 橄榄 油 .

将 1 茶匙李派林刈汁加入 1 汤匙橄榄油中。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [ðɪs] [tuː; tə][ðə; ði]['bʌtə(r)] [wɪð] [wɪtʃ] [ðə; ði] [bred] [ɪz] [spred] .
Add **this** **to** **the** **butter** **with** **which** **the** **bread** **is** **spread** **.**
添加 这 到 这 黄油 和 哪个 这 面包 是 传播 .

将此加入涂抹面包的黄油中。

[əˈreɪndʒ] [ðə; ði][təˈmɑːtəʊ] [wɪð] [ðə; ði] [slaɪst] [eg] [ɒn][tɒp][ɒv; əv][ˌaɪ ˈtiː][ɪn][ðə; ði]['sentə(r)][ɒv; əv][ðə; ði]
Arrange **the** **tomato** **with** **the** **sliced** **egg** **on** **top** **of** **it** **in** **the** **center** **of** **the**
安排 这 番茄 和 这 切片 蛋 在 顶部 的 它 在 这 中心 的 这
[bred] ,
bread **,**
面包 ,

将番茄片和切好的鸡蛋片一起放在面包中央。

['teɪkɪŋ] [keə(r)] [ðæt] [ˌaɪ ˈtiː] [dʌz] [nɒt] [kʌm] [tuː] [nɪə(r)][ðə; ði] [edʒ] .
taking **care** **that** **it** **does** **not** **come** **too** **near** **the** **edge** **.**
采取 关心 那 它 做 不是 来 也 靠近 这 边缘 .

注意不要让它离边缘太近。

[pleɪs] [bred] [ɒn][tɒp][ænd; ənd] [ræp] [iːtʃ] ['sænwɪtʃ] [ɪn][ˌɪndɪˈvɪdʒuəl][wæks]['peɪpəz] .
Place **bread** **on** **top** **and** **wrap** **each** **sandwich** **in** **individual** **wax** **papers** **.**
地方 面包 在 顶部 和 裹 每个 三明治 在 个人 蜡 文件 .

将面包片放在上面，然后用蜡纸分别包裹每个三明治。

[eg] [ænd; ənd] ['beɪkən]
EGG **AND** **BACON**
蛋 和 熏肉

鸡蛋和培根

[ɪm'pruːvd] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved with Lea & Perrins ' Sauce
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[tuː; tə][wʌn] [hɑːd] - [kʊkt] , ['faɪnli] [tʃɒpt] [eg] , [ˌeɪ diː 'diː][fɔːr] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] ['faɪnli]
To 1 hard - cooked , finely chopped egg , add 4 tablespoonfuls of finely
到 1 难的 - 煮熟 , 精细地 切碎 蛋 , 添加 4 汤匙 的 精细地
[tʃɒpt] ['beɪkən] .
chopped bacon .
切碎 熏肉 .

将 1 个煮熟并切碎的鸡蛋，加入 4 汤匙切碎的培根。

[spred] [ðə; ði] ['sænwɪtʃz] [wɪð] [ˌmeɪə'neɪz] ['dresɪŋ] [wɪtʃ] [hæz; həz] [biːn] ['siːz(ə)nd] [wɪð] [liː] &
Spread the sandwiches with mayonnaise dressing which has been seasoned with Lea &
传播 这 三明治 和 蛋黄酱 敷料 哪个 有 到过 经验丰富的 和 莉亚 &
['pɛrɪnz] - [sɔːs] ,
Perrins ' Sauce ,
佩林斯 - 酱 ,

在三明治上涂抹用李派林嗯汁调味的蛋黄酱。

[ænd; ənd] [fɪl] [wɪð] [ðə; ði]['beɪkən][ænd; ənd] [eg] .
and fill with the bacon and egg .
和 充满 和 这 熏肉 和 蛋 .

然后填入培根和鸡蛋。

[miːt] ['sænwɪtʃ] ['fɪlɪŋz]
MEAT SANDWICH FILLINGS
肉 三明治 填充物

肉类三明治馅料

[mɪnst] [miːt]
MINCED MEAT
剁碎 肉

碎肉

[ɪm'pruːvd] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved with Lea & Perrins ' Sauce
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[graɪnd][hæm] , ['tʃɪkɪn] ,
Grind ham , chicken ,
研磨 火腿 , 鸡 ,

绞碎火腿、鸡肉、

[viːl] [ɔː(r)] ['eni] [dɪ'zaɪəd] [miːt] [θruː] [ðə; ði] [miːt] ['graɪndə(r)][ænd; ənd] ['meʒə(r)] [ˌaɪ 'tiː][baɪ][ðə; ði]
veal or any desired meat through the meat grinder and measure it by the
小牛肉 或者 任何 想要的 肉 通过 这 肉 磨床 和 措施 它 经过 这
['kʌpfʊl] .
cupful .
一杯 .

用绞肉机将小牛肉或任何你想要的肉绞碎，然后按杯计量。

[tuː; tə] ['evri] ['kʌpfʊl] [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ɒv; əv] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] [ænd; ənd][fɔːr]
To every cupful add 1 tablespoonful of Lea & Perrins ' Sauce and 4
到 每一个 一杯 添加 1 一汤匙 的 莉亚 & 佩林斯 - 酱 和 4
['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] [tʃɒpt] ['saʊə(r)] ['pɪklz] .
tablespoonfuls of chopped sour pickles .
汤匙 的 切碎 酸的 泡菜 .

每杯水中加入 1 汤匙李派林刈汁和 4 汤匙切碎的酸黄瓜。

[ˌeɪ diː ˈdiː][sɔːlt][ænd; ənd] [spred] [bɪˈtwiːn] [ˈsænwɪtʃz] .
Add salt and spread between sandwiches .
添加 盐 和 传播 之间 三明治 .

加盐，涂抹在三明治中间。

[pleɪn] [kʌts] [ɒv; əv] [miːt]
PLAIN CUTS OF MEAT
清楚的 削减 的 肉

普通肉块

[ɪmˈpruːvd] [wɪð] [liː] & [ˈpɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved with Lea & Perrins ' Sauce
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[wen] [ðiːz] [ɑː(r); ə(r)] [juːst] [ɪn][ə; eɪ] [ˈsænwɪtʃ] ,
When these are used in a sandwich ,
什么时候 这些 是 用过的 在 一个 三明治 ,

当这些食材用于三明治中时，

[pɔː(r)][ə; eɪ][ˈlɪt(ə)l] [liː] & [ˈpɛrɪnz] - [sɔːs] [ɪn][ə; eɪ] [bəʊl] [ænd; ənd][dɪp][ə; eɪ][ˈbʌtə(r)] [ˈspredə(r)] [ˈɪntuː]
pour a little Lea & Perrins ' Sauce in a bowl and dip a butter spreader into
倒 一个 小的 莉亚 & 佩林斯 - 酱 在 一个 碗 和 蘸 一个 黄油 撒布器 进入
[ˌaɪ ˈtiː] ,
it ,
它 ,

在碗里倒一点李派林酱，然后用黄油抹刀蘸取一些酱汁。

[ˈspredɪŋ] [ðə; ði] [liː] & [ˈpɛrɪnz] - [sɔːs] [wel] [ˈəʊvə(r)][ðə; ði] [miːt] .
spreading the Lea & Perrins ' Sauce well over the meat .
传播 这 莉亚 & 佩林斯 - 酱 出色地 超过 这 肉 .

将李派林酱均匀涂抹在肉上。

[ðɪs] [gɪvz] [ə; eɪ] [dɪˈlɪʃəs] [zest][tuː; tə][ðə; ði] [ˈsænwɪtʃ] [wɪˈðaʊt] [ˈmeɪkɪŋ] [ˌaɪ ˈtiː] [tuː] [hɒt] .
This gives a delicious zest to the sandwich without making it too hot .
这 给予 一个 可口的 热情 到 这 三明治 没有 制作 它 也 热的 .

这样既能给三明治增添美味，又不会让它太辣。

[miːt] [ænd; ənd] [tʃiːz]
MEAT AND CHEESE
肉 和 奶酪

肉类和奶酪

[ɪmˈpruːvd] [wɪð] [liː] & [ˈpɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved with Lea & Perrins ' Sauce
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[ˌeɪ diː ˈdiː][tuː; tə][wʌn] [ˈkʌpfʊl] [ɒv; əv] [graʊnd] [miːt] [wʌn] / [ˌtuːˈtuː][ɒv; əv][ə; eɪ] [ˈkʌpfʊl] [ɒv; əv] [kriːmd]
Add to 1 cupful of ground meat 1 / 2 of a cupful of creamed
添加 到 1 一杯 的 地面 肉 1 / 2 的 一个 一杯 的 奶油
[ˌpɪmɪˈɛntəʊ] [tʃiːz] .
pimiento cheese .
辣椒 奶酪 .

在 1 杯碎肉中加入 1/2 杯奶油甜椒奶酪。

[ˈsiːz(ə)n] [wɪð] [ə; eɪ] [ˈtiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [liː] & [ˈpɛrɪnz] - [sɔːs] [ænd; ənd][juːz][æz; əz][ə; eɪ] [ˈsænwɪtʃ]
Season with a teaspoonful of Lea & Perrins ' Sauce and use as a sandwich
季节 和 一个 一茶匙 的 莉亚 & 佩林斯 - 酱 和 使用 作为 一个 三明治
[ˈspredɪŋ] .
spreading .
传播 .

加入一茶匙李派林嗯汁调味，可用作三明治抹酱。

[miːt]	[ænd; ənd]	[ˌmeɪəˈneɪz]
MEAT	**AND**	**MAYONNAISE**
肉	和	蛋黄酱

肉和蛋黄酱

[ɪmˈpruːvd]	[wɪð]	[liː]	&	[ˈpɛrɪnz]	-	[sɔːs]
Improved	**with**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[tuː; tə]	[wʌn]	[ˈkʌpfʊl]	[ɒv; əv]	[graʊnd]	[miːt]	[ˌeɪ diː ˈdiː]	[wʌn]	/	[ˌtuːˈtuː]	[ˈkʌpfʊl]	[ɒv; əv]	[θɪk]	[ˌmeɪəˈneɪz]	.
To	**1**	**cupful**	**of**	**ground**	**meat**	**add**	**1**	**/**	**2**	**cupful**	**of**	**thick**	**mayonnaise**	**.**
到	1	一杯	的	地面	肉	添加	1	/	2	一杯	的	厚的	蛋黄酱	.

在1杯碎肉中加入1/2杯浓稠的蛋黄酱。

[ˈsiːz(ə)n]	[wɪð]	[wʌn]	[ˈtiːspuːnfʊl]	[ɒv; əv]	[liː]	&	[ˈpɛrɪnz]	-	[sɔːs]	[ænd; ənd][juːz][æz; əz][ə; eɪ]	[ˈsænwɪtʃ]
Season	**with**	**1**	**teaspoonful**	**of**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**	**and**	**use**	**as**	**a**	**sandwich**
季节	和	1	一茶匙	的	莉亚	&	佩林斯	-	酱	和	使用	作为	一个	三明治

[spred]	.
spread	**.**
传播	.

加入 1 茶匙李派林唸汁调味，可用作三明治抹酱。

[miːt]	[ænd; ənd][təˈmɑːtəʊ]
MEAT	**AND**	**TOMATO**
肉	和	番茄

肉和番茄

[ɪmˈpruːvd]	[wɪð]	[liː]	&	[ˈpɛrɪnz]	-	[sɔːs]
Improved	**with**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[tʃɒp]	[ə; eɪ][təˈmɑːtəʊ]	[ˈɪntuː]	[faɪn]	[ˈpiːsɪz]	[ænd; ənd]	[ˌeɪ diː ˈdiː]	[ˌaɪ ˈtiː]	[təˈgeðə(r)]	[wɪð]	[ðə; ðɪ][dʒuːs]	[tuː; tə]
Chop	**a**	**tomato**	**into**	**fine**	**pieces**	**and**	**add**	**it**	**together**	**with**	**the**	**juice**	**to**
劈	一个	番茄	进入	美好的	件	和	添加	它	一起	和	这	汁	到

[wʌn]	[ˈkʌpfʊl]	[ɒv; əv]	[ˈfaɪnli]	[tʃɒpt]	[miːt]	.
1	**cupful**	**of**	**finely**	**chopped**	**meat**	**.**
1	一杯	的	精细地	切碎	肉	.

将番茄切成细丁，连同番茄汁一起加入1杯切碎的肉中。

[ˈsiːz(ə)n]	[wɪð]	[wʌn]	[ˈtiːspuːnfʊl]	[ɒv; əv]	[liː]	&	[ˈpɛrɪnz]	-	[sɔːs]	[ænd; ənd][juːz][æz; əz][ə; eɪ]	[ˈsænwɪtʃ]
Season	**with**	**1**	**teaspoonful**	**of**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**	**and**	**use**	**as**	**a**	**sandwich**
季节	和	1	一茶匙	的	莉亚	&	佩林斯	-	酱	和	使用	作为	一个	三明治

[spred]	.
spread	**.**
传播	.

加入 1 茶匙李派林唸汁调味，可用作三明治抹酱。

[fɪʃ]	[ˈsænwɪtʃ]	[ˈfɪlɪŋz]
FISH	**SANDWICH**	**FILLINGS**
鱼	三明治	填充物

鱼肉三明治馅料

[ˌsɑːˈdiːn]
SARDINE
沙丁鱼

沙丁鱼

[ɪmˈpruːvd]	[wɪð]	[liː]	&	[ˈpɛrɪnz]	-	[sɔːs]
Improved	**with**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[kʌt] [kænd] [sɑ:'di:nz] ['ɪntu:] [smɔ:l] ['pi:sɪz] [ænd; ənd][ˌeɪ di: 'di:][ðə; ði][dʒu:s][ɒv; əv][wʌn] / [fɔ:r][ɒv; əv][ə; eɪ]
Cut **canned** **sardines** **into** **small** **pieces** **and** **add** **the** **juice** **of** **1** **/** **4** **of** **a**
切 罐装 沙丁鱼 进入 小的 件 和 添加 这 汁 的 1 / 4 的 一个
['lemən] .
lemon **.**
柠檬 .

将罐装沙丁鱼切成小块，加入 1/4 个柠檬的汁。

['si:z(ə)n] [wɪð] [ə; eɪ] [fju:] [drɒps] [ɒv; əv] [li:] & ['pɛrɪnz] - [sɔ:s] [ænd; ənd] [spred] [ɒn] ['sænwɪtʃz] .
Season **with** **a** **few** **drops** **of** **Lea** **&** **Perrins** **'** **Sauce** **and** **spread** **on** **sandwiches** **.**
季节 和 一个 很少 滴 的 莉亚 & 佩林斯 - 酱 和 传播 在 三明治 .

淋上几滴李派林刈汁，涂抹在三明治上。

[fleɪkt] [fɪʃ]
FLAKED **FISH**
片状的 鱼

鱼片

[ɪm'pru:vd] [wɪð] [li:] & ['pɛrɪnz] - [sɔ:s]
Improved **with** **Lea** **&** **Perrins** **'** **Sauce**
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[kʊkt] [fleɪkt] ,
Cooked **flaked** **,**
煮熟 片状的 ,

煮熟的片状物，

[waɪt] [fɪʃ] [meɪks] [ə; eɪ] [dɪ'lɪʃəs] ['sænwɪtʃ] ['fɪlɪŋ] [wen] ['si:z(ə)nd] [wɪð] [wʌn] ['ti:spu:nfʊl] [ɒv; əv]
white **fish** **makes** **a** **delicious** **sandwich** **filling** **when** **seasoned** **with** **1** **teaspoonful** **of**
白色的 鱼 制作 一个 可口的 三明治 填充 什么时候 经验丰富的 和 1 一茶匙 的
[li:] & ['pɛrɪnz] - [sɔ:s] [ænd; ənd] ['mɔɪsnd] [wɪð] [ˌmeɪə'neɪz] .
Lea **&** **Perrins** **'** **Sauce** **and** **moistened** **with** **mayonnaise** **.**
莉亚 & 佩林斯 - 酱 和 湿润 和 蛋黄酱 .

白鱼用 1 茶匙李派林酱调味，再涂上蛋黄酱，就能做成美味的三明治馅料。

[rəʊld] ['sænwɪtʃz]
ROLLED **SANDWICHES**
滚动 三明治

卷三明治

[ɪm'pru:vd] [wɪð] [li:] & ['pɛrɪnz] - [sɔ:s]
Improved **with** **Lea** **&** **Perrins** **'** **Sauce**
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[kʌt] [θɪn] ['slaɪsɪz][frɒm; frəm] [lɒŋ] [saɪd][ɒv; əv][ləʊf] .
Cut **thin** **slices** **from** **long** **side** **of** **loaf** **.**
切 薄的 切片 从 长的 边 的 面包 .

从面包长边切出薄片。

['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] ['wɔ:tə(r)] .
Sprinkle **with** **water** **.**
撒 和 水 .

洒些水。

[spred] [wɪð] ['fɪlɪŋ] ['si:z(ə)nd] [wɪð] [li:] & ['pɛrɪnz] - [sɔ:s] .
Spread **with** **filling** **seasoned** **with** **Lea** **&** **Perrins** **'** **Sauce** **.**
传播 和 填充 经验丰富的 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱 .

涂抹上用李派林酱调味的馅料。

[rəʊl] .
Roll **.**
卷 .

卷。

[taɪ] [wɪð] ['rɪbən] . [-]
Tie **with** **ribbon** **.** **[** **28** **]**
领带 和 丝带 . [-]

用丝带系好。[28]

['tʃæptə(r)] [eɪtθ]
CHAPTER **VIII**
章 八

第八章

['sæləd] ['dresɪŋz] [ænd; ənd] ['sælədz]
SALAD **DRESSINGS** **AND** **SALADS**
沙拉 敷料 和 沙拉

沙拉酱和沙拉

[ɪm'pruːvd] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved **with** **Lea** **&** **Perrins** **'** **Sauce**
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[ɪn]['sæləd] ['dresɪŋz] , [weə(r)] ['fleɪvə(r)][ænd; ənd][s'paɪsɪz][ɑː(r); ə(r)][ðə; ði] ['veri] [hɑːt] [ɒv; əv][ðə; ði] ['resəpi]
In **salad** **dressings** **,** **where** **flavor** **and** **spices** **are** **the** **very** **heart** **of** **the** **recipe**
在 沙拉 敷料 , 在哪里 味道 和 香料 是 这 非常 心 的 这 食谱
,
,
,

在沙拉酱中，风味和香料是配方的核心，

[liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] ['riːtʃɪz] [ðə; ði] [haɪt] [ɒv; əv][ɪts] ['siːzənɪŋ] ['paʊə(r)] .
Lea **&** **Perrins** **'** **Sauce** **reaches** **the** **height** **of** **its** **seasoning** **power** **.**
莉亚 & 佩林斯 - 酱 到达 这 高度 的 它是 调料 力量 .

李派林酱的调味能力达到了巅峰。

[juː; jʊ] ['kænɒt] [ɪ'mædʒɪn] [haʊ] [dɪ'lɪʃəs] [ə; eɪ] [ˌmeɪə'neɪz] [ɔː(r)][ə; eɪ] [frentʃ] ['dresɪŋ] [kæn; kən][biː; bi]
You **cannot** **imagine** **how** **delicious** **a** **mayonnaise** **or** **a** **French** **dressing** **can** **be**
你 不能 想象 如何 可口的 一个 蛋黄酱 或者 一个 法语 敷料 能 是
[ʌn'tɪl][juː; jʊ][hæv; həv]['teɪstɪd][wʌn] [wɪtʃ] [hæz; həz] [biːn] ['siːz(ə)nd] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] ,
until **you** **have** **tasted** **one** **which** **has** **been** **seasoned** **with** **Lea** **&** **Perrins** **'** **Sauce** **,**
直到 你 有 尝过 一 哪个 有 到过 经验丰富的 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱 ,

只有尝过用李派林唸汁调味的蛋黄酱或法式沙拉酱，你才能想象它们有多美味。

[ðə; ði][ə'rɪdʒən(ə)l] ['wʊstəʃə(r)] ['fleɪvərɪŋ] .
the **original** **Worcestershire** **flavoring** **.**
这 原来的 伍斯特郡 调味 .

原味伍斯特郡风味。

[juːz][ˌaɪ 'tiː][ɪn][jɔː(r); jə(r)] [əʊn] ['feɪvərɪt] ['sæləd] ['dresɪŋ] [ɔː(r)][ɪn][ðə; ði] [dɪ'lɪʃəs] ['sæləd] ['dresɪŋ]
Use **it** **in** **your** **own** **favorite** **salad** **dressing** **or** **in** **the** **delicious** **salad** **dressing**
使用 它 在 你的 自己的 最喜欢的 沙拉 敷料 或者 在 这 可口的 沙拉 敷料
['resəpɪz]['gɪv(ə)n][hɪə(r)] .
recipes **given** **here** **.**
食谱 给定 这里 .

您可以将其用于您最喜欢的沙拉酱中，或者用于这里提供的美味沙拉酱配方中。

[juː; jʊ] [wɪl] [biː; bi] [səˈpraɪzd] [ænd; ənd] [dɪˈlaɪtɪd] [wɪð] [ðə; ði] [njuː] , [ˈpiːkənt] [teɪst] [wɪtʃ] [liː] &

You	will	be	surprised	and	delighted	with	the	new	,	piquant	taste	which	Lea	&
你	将要	是	惊讶	和	高兴极了	和	这	新的	,	辛辣的	品尝	哪个	莉亚	&

[ˈpɛrɪnz] - [sɔːs] [ædz] ,

Perrins	'	Sauce	adds	,
佩林斯	-	酱	添加	,

你会惊喜地发现，李派林酱汁带来了一种全新的、辛辣的味道。

[ɪn][ə; eɪ][ˈnevə(r)] - [tuː; tə] - [biː; bi] - [ˈiːkwəld] [ˈmænə(r)] , [tuː; tə][ðə; ði] [dɪʃ] .

in	a	never	-	to	-	be	-	equalled	manner	,	to	the	dish	.
在	一个	绝不	-	到	-	是	-	等于	方式	,	到	这	盘子	.

以一种前所未有的方式，为这道菜增添了光彩。

[ˌmeɪəˈneɪz] ['dresɪŋ]

MAYONNAISE	DRESSING
蛋黄酱	敷料

蛋黄酱

[ɪmˈpruːvd] [wɪð] [liː] & [ˈpɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	with	Lea	&	Perrins	'	Sauce
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] .

1	tablespoonful	of	Lea	&	Perrins	'	Sauce	.
1	一汤匙	的	莉亚	&	佩林斯	-	酱	.

汤匙李派林刈汁。

[ˌtuːˈtuː] [eg] [jəʊk] .

2	egg	yolks	.
2	蛋	蛋黄	.

2个蛋黄。

[wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [sɒft] ['ʃʊgə(r)] .

1	teaspoonful	of	soft	sugar	.
1	一茶匙	的	柔软的	糖	.

1茶匙软糖。

[wʌn] / [ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] .

1	/	2	teaspoonful	of	salt	.
1	/	2	一茶匙	的	盐	.

半茶匙盐。

[wʌn][paɪnt][ɒv; əv] ['ɒlɪv] [ɔɪl] .

1	pint	of	olive	oil	.
1	品脱	的	橄榄	油	.

1品脱橄榄油。

[ˌtuːˈtuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv]['lemən][dʒuːs] .

2	tablespoonfuls	of	lemon	juice	.
2	汤匙	的	柠檬	汁	.

2汤匙柠檬汁。

[ˌtuːˈtuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv]['vɪnɪgə(r)] .

2	tablespoonfuls	of	vinegar	.
2	汤匙	的	醋	.

2汤匙醋。

[biːt] [ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv][ðə; ði] [egz] [wel] .

Beat	the	yolks	of	the	eggs	well	.
打	这	蛋黄	的	这	鸡蛋	出色地	.

将蛋黄充分打散。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði] [liː] & [ˈpɛrɪnz] - [sɔːs] [ænd; ənd][ðə; ði]['vɪnɪgə(r)][ænd; ənd][stɜː(r)] [wel] .

Add	**the**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**	**and**	**the**	**vinegar**	**and**	**stir**	**well**	**.**
添加	这	莉亚	&	佩林斯	-	酱	和	这	醋	和	搅拌	出色地	.

加入李派林酱和醋，搅拌均匀。

[ˌeɪ diː ˈdiː][wʌn] [ˈtiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][ðə; ði] ['ɒlɪv] [ɔɪl][ænd; ənd] [biːt] [wel] .

Add	**1**	**teaspoonful**	**of**	**the**	**olive**	**oil**	**and**	**beat**	**well**	**.**
添加	1	一茶匙	的	这	橄榄	油	和	打	出色地	.

加入1茶匙橄榄油，搅拌均匀。

[juːz][ə; eɪ]['dʌb(ə)l] - [wiːl] [eg] - ['biːtə(r)][frɒm; frəm] [ðɪs] [steɪdʒ][ɒn] .

Use	**a**	**double**	**-**	**wheel**	**egg**	**-**	**beater**	**from**	**this**	**stage**	**on**	**.**
使用	一个	双倍的	-	车轮	蛋	-	击打者	从	这	阶段	在	.

从现在开始使用双轮打蛋器。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði] ['ɒlɪv] [ɔɪl][fɜːst][baɪ] ['tiːspuːn,ful] [ænd; ənd] [ðen] ['teibl,spuːnful] [æt; ət][ə; eɪ][taɪm] ,

Add	**the**	**olive**	**oil**	**first**	**by**	**teaspoonfuls**	**and**	**then**	**tablespoonfuls**	**at**	**a**	**time**	**,**
添加	这	橄榄	油	第一的	经过	茶匙	和	然后	汤匙	在	一个	时间	,

['biːtɪŋ] ['kɒnstəntli] [ænd; ənd]['ræpɪdli] .

beating	**constantly**	**and**	**rapidly**	**.**
殴打	不断地	和	快速	.

先用茶匙一茶匙地加入橄榄油，然后一汤匙一汤匙地加入，同时不断快速地搅拌。

[wen] [ɔːl][ɒv; əv][ðə; ði][ɔɪl][hæz; həz] [biːn] [juːst] [ˌeɪ diː ˈdiː][ˌtuːˈtuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)]

When	**all**	**of**	**the**	**oil**	**has**	**been**	**used**	**add**	**2**	**tablespoonfuls**	**of**	**boiling**	**water**
什么时候	全部	的	这	油	有	到过	用过的	添加	2	汤匙	的	沸腾	水

[tuː; tə] [smuːð] [ðə; ði] [sɔːs] .

to	**smooth**	**the**	**sauce**	**.**
到	光滑的	这	酱	.

当油全部用完后，加入 2 汤匙沸水，使酱汁变得顺滑。

[pʊt][ɪn][ə; eɪ][kəʊld] [bəʊl] [ɔː(r)][paɪnt] [prɪˈzɜːv] [dʒɑː(r)][ænd; ənd] [kiːp] [ɪn][ðə; ði][aɪs] - [bɒks][ʌnˈtɪl] ['niːdɪd]

Put	**in**	**a**	**cold**	**bowl**	**or**	**pint**	**preserve**	**jar**	**and**	**keep**	**in**	**the**	**ice**	**-**	**box**	**until**	**needed**
放	在	一个	寒冷的	碗	或者	品脱	保存	罐	和	保持	在	这	冰	-	盒子	直到	需要

.

:

.

放入冷碗或品脱装果酱罐中，然后放在冰盒里保存，直到需要时再取出。

['flʌfi] [ˌmeɪəˈneɪz]

FLUFFY	**MAYONNAISE**
蓬松的	蛋黄酱

蓬松蛋黄酱

[ɪmˈpruːvd] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	**with**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[biːt] [ðə; ði] [waɪt] [ɒv; əv][æn; ən] [eg] [ʌnˈtɪl] ['veri] [stɪf] [ænd; ənd][fəʊld]['ɪntuː][ðə; ði] [ˌmeɪəˈneɪz] ['ɑːftə(r)]

Beat	**the**	**white**	**of**	**an**	**egg**	**until**	**very**	**stiff**	**and**	**fold**	**into**	**the**	**mayonnaise**	**after**
打	这	白色的	的	一个	蛋	直到	非常	僵硬的	和	折叠	进入	这	蛋黄酱	后

[ˌaɪ ˈtiː][ɪz] ['veri] [kəʊld] .

it	**is**	**very**	**cold**	**.**
它	是	非常	寒冷的	.

将蛋清打发至非常硬挺，待蛋黄酱完全冷却后，将其拌入蛋黄酱中。

[ˌʃɪfəˈnɑːd] [ˌmeɪəˈneɪz]

CHIFFONADE	**MAYONNAISE**
雪纺	蛋黄酱

雪纺蛋黄酱

[ɪm'pruːvd] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved with Lea & Perrins ' Sauce
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[ˌeɪ diː 'diː][ˌtuː'tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] [tʃɒpt] [red] ['pepə(r)] , [frɒm; frəm] [wɪtʃ] [ðə; ði] [pʌlp] [ænd; ənd]
Add 2 tablespoonfuls of chopped red pepper , from which the pulp and
添加 2 汤匙 的 切碎 红色的 胡椒 , 从 哪个 这 纸浆 和
[siːdz] [hæv; həv] [biːn] [rɪ'muːvd] ,
seeds have been removed ,
种子 有 到过 已移除 ,

加入2汤匙切碎的红辣椒（已去除果肉和籽），

[wʌn] [smɔːl] ['ʌnjən] [tʃɒpt] [faɪn] , [ænd; ənd][θriː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] [tʃɒpt] ['pɑːsli] [tuː; tə]
1 small onion chopped fine , and 3 tablespoonfuls of chopped parsley to
1 小的 洋葱 切碎 美好的 , 和 3 汤匙 的 切碎 香菜 到
['evri] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [ˌmeɪə'neɪz] .
every cupful of mayonnaise .
每一个 一杯 的 蛋黄酱 .

每杯蛋黄酱中加入 1 个切碎的小洋葱和 3 汤匙切碎的欧芹。

[lɑːst] , [ˌeɪ diː 'diː][pə'priːkə; 'pæprɪkə][tuː; tə] [gɪv] [red] [tɪnt] .
Last , add paprika to give red tint .
最后的 , 添加 辣椒 到 给 红色的 着色 .

最后，加入辣椒粉使其呈现红色。

['rʌʃ(ə)n] [ˌmeɪə'neɪz]
RUSSIAN MAYONNAISE
俄语 蛋黄酱

俄式蛋黄酱

[ɪm'pruːvd] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved with Lea & Perrins ' Sauce
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə] ['evri] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [ˌmeɪə'neɪz] ['dresɪŋ] [wʌn] / [fɔːr] ['kʌpfʊl] [iːtʃ] [ɒv; əv] ['faɪnli]
Add to every cupful of mayonnaise dressing 1 / 4 cupful each of finely
添加 到 每一个 一杯 的 蛋黄酱 敷料 1 / 4 一杯 每个 的 精细地
[tʃɒpt] [griːn] [ænd; ənd] [red] ['pepəz] [ænd; ənd][wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [tʃɒpt] [stʌft]
chopped green and red peppers and 1 / 2 cupful of chopped stuffed
切碎 绿色的 和 红色的 辣椒 和 1 / 2 一杯 的 切碎 填充
['ɒlɪvz] .
olives .
橄榄 .

每杯蛋黄酱中加入 1/4 杯切碎的青椒和红椒，以及 1/2 杯切碎的酿橄榄。

[wʌn] ['kwɔːtə(r)][ɒv; əv][ə; eɪ] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] ['tʃɪli] [sɔːs] [meɪks] [ə; eɪ] [naɪs] [ə'dɪʃ(ə)n] [ɪf] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [dɪ'zaɪəd] .
One quarter of a cupful of chilli sauce makes a nice addition if it is desired .
一 四分之一 的 一个 一杯 的 辣椒 酱 制作 一个 好的 添加 如果 它 是 想要的 .

如果喜欢，可以加入四分之一杯辣椒酱。

[tɑː'tɑː(r)] [sɔːs]
TARTARE SAUCE
鞑靼牛肉 酱

塔塔酱

[ɪm'pruːvd] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved with Lea & Perrins ' Sauce
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[ˌeɪ diː 'diː][ˌtuː'tuː] ['teibl,spuːnful] [iːtʃ] [ɒv; əv] ['faɪnli] [tʃɒpt] ['pɪklz] ,

Add	2	tablespoonfuls	each	of	finely	chopped	pickles	,
添加	2	汤匙	每个	的	精细地	切碎	泡菜	,

加入2汤匙切碎的酸黄瓜，

['ɒlɪvz] [ænd; ənd] ['pɑːsli] [ænd; ənd][wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv]['ʌnjən][dʒuːs][tuː; tə] [iːtʃ] [hɑːf]['kʌpfʊl]

olives	and	parsley	and	1	teaspoonful	of	onion	juice	to	each	half	cupful
橄榄	和	香菜	和	1	一茶匙	的	洋葱	汁	到	每个	一半	一杯

[ɒv; əv] [ˌmeɪə'neɪz] .

of	mayonnaise	.
的	蛋黄酱	.

每半杯蛋黄酱中加入橄榄、欧芹和 1 茶匙洋葱汁。

[griːn] [ˌmeɪə'neɪz]

GREEN	MAYONNAISE
绿色的	蛋黄酱

绿色蛋黄酱

[ɪm'pruːvd] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	with	Lea	&	Perrins	'	Sauce
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[tuː; tə] [gɪv] [ˌmeɪə'neɪz] [ə; eɪ] [griːn] ['kʌlə(r)] , [kʊk] [wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] ['spɪnɪtʃ] ,

To	give	mayonnaise	a	green	color	,	cook	1	/	2	cupful	of	spinach	,
到	给	蛋黄酱	一个	绿色的	颜色	,	厨师	1	/	2	一杯	的	菠菜	,

为了让蛋黄酱呈现绿色，可以煮半杯菠菜。

['piːz] [ænd; ənd] ['pɑːsli] [tə'geðə(r)] [ænd; ənd] [pres] [θruː] [ə; eɪ][pjʊ'reɪ] [sɪv] .

peas	and	parsley	together	and	press	through	a	purée	sieve	.
豌豆	和	香菜	一起	和	按	通过	一个	菜泥	筛	.

将豌豆和欧芹一起压成泥状。

[ˌɑːr 'iː] - [kʊk] [ðɪs] [pjʊ'reɪ] [ʌn'tɪl] ['rɑːðə(r)][draɪ] .

Re	-	cook	this	purée	until	rather	dry	.
关于	-	厨师	这	菜泥	直到	相当	干燥	.

将此泥状物重新烹煮至比较干。

[ˌeɪ diː 'diː][dʒʌst] [ɪ'nʌf] [tuː; tə][ðə; ðɪ] [ˌmeɪə'neɪz] [tuː; tə][tɪnt][ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ] ['delɪkət] [griːn] .

Add	just	enough	to	the	mayonnaise	to	tint	it	a	delicate	green	.
添加	只是	足够的	到	这	蛋黄酱	到	着色	它	一个	精美的	绿色的	.

加入适量色素，使蛋黄酱呈现淡淡的绿色即可。

[red] [ˌmeɪə'neɪz]

RED	MAYONNAISE
红色的	蛋黄酱

红蛋黄酱

[ɪm'pruːvd] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	with	Lea	&	Perrins	'	Sauce
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[ˌmeɪə'neɪz] [meɪ] [biː; bi]['gɪv(ə)n][ə; eɪ] [red] [ɔː(r)][pɪŋk] [tɪnt][baɪ][ðə; ðɪ] [ə'dɪʃ(ə)n] [ɒv; əv][tə'mɑːtəʊ][dʒuːs]

Mayonnaise	may	be	given	a	red	or	pink	tint	by	the	addition	of	tomato	juice
蛋黄酱	可能	是	给定	一个	红色的	或者	粉色的	着色	经过	这	添加	的	番茄	汁

[ɔː(r)][pə'priːkə; 'pæprɪkə] .

or	paprika	.
或者	辣椒	.

在蛋黄酱中加入番茄汁或辣椒粉，可以使其呈现红色或粉红色。

[waɪt] [ˌmeɪə'neɪz]
WHITE **MAYONNAISE**
白色的 蛋黄酱

白蛋黄酱

[ɪm'pruːvd] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved **with** **Lea** **&** **Perrins** **'** **Sauce**
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[ɪf] [wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [wɪpt] [kriːm] [ɔː(r)][ˌtuː'tuː] [eg] ['waɪts] [ɑː(r); ə(r)]['fəʊldɪd]['ɪntuː] [ˌmeɪə'neɪz]
If **1** **cupful** **of** **whipped** **cream** **or** **2** **egg** **whites** **are** **folded** **into** **mayonnaise**
如果 1 一杯 的 鞭打 奶油 或者 2 蛋 白人 是 折叠 进入 蛋黄酱
['dresɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [meɪk] [ˌaɪ 'tiː]['ɔːlməʊst] [waɪt] [ɪn]['kʌlə(r)] . [-]
dressing **it** **will** **make** **it** **almost** **white** **in** **color** **.** **[** **29** **]**
敷料 它 将要 制作 它 几乎 白色的 在 颜色 . [-]

如果将 1 杯鲜奶油或 2 个蛋清拌入蛋黄酱中，蛋黄酱就会变成近乎白色。[29]

[kʊkt] ['sæləd] ['dresɪŋ]
COOKED **SALAD** **DRESSING**
煮熟 沙拉 敷料

熟沙拉酱

[ɪm'pruːvd] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved **with** **Lea** **&** **Perrins** **'** **Sauce**
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] .
1 **teaspoonful** **of** **Lea** **&** **Perrins** **'** **Sauce** **.**
1 一茶匙 的 莉亚 & 佩林斯 - 酱 .

茶匙 Lea & Perrins 酱。

[ˌtuː'tuː] [eg] [jəʊk] .
2 **egg** **yolks** **.**
2 蛋 蛋黄 .

2个蛋黄。

[wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] .
1 **/** **2** **teaspoonful** **of** **salt** **.**
1 / 2 一茶匙 的 盐 .

半茶匙盐。

[wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] .
1 **teaspoonful** **of** **sugar** **.**
1 一茶匙 的 糖 .

1茶匙糖。

[wʌn] / [ˌtuː'tuː]['kʌpfʊl][ɒv; əv][mɪlk] .
1 **/** **2** **cupful** **of** **milk** **.**
1 / 2 一杯 的 牛奶 .

半杯牛奶。

[wʌn]['kʌpfʊl][ɒv; əv][ɔɪl] .
1 **cupful** **of** **oil** **.**
1 一杯 的 油 .

1 杯油。

[ˌtuː'tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv]['vɪnɪgə(r)] .
2 **tablespoonfuls** **of** **vinegar** **.**
2 汤匙 的 醋 .

2汤匙醋。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][draɪ] [ɪn'griːdiənts] [tuː; tə][ðə; ði] [wel] - ['biːt(ə)n] [jəʊk] [ɒv; əv][ðə; ði] [egz] .

Add	**the**	**dry**	**ingredients**	**to**	**the**	**well**	**-**	**beaten**	**yolks**	**of**	**the**	**eggs**	**.**
添加	这	干燥	原料	到	这	出色地	-	被打败	蛋黄	的	这	鸡蛋	.

将干料加入打散的蛋黄中。

[biːt] [ʌn'tɪl] [wel] ['blendɪd] [ænd; ənd] [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][mɪlk] , ['vɪnɪgə(r)][ænd; ənd][ɔɪl] .

Beat	**until**	**well**	**blended**	**and**	**then**	**add**	**the**	**milk**	**,**	**vinegar**	**and**	**oil**	**.**
打	直到	出色地	混合	和	然后	添加	这	牛奶	,	醋	和	油	.

搅拌至充分混合，然后加入牛奶、醋和油。

[kʊk] [ɪn][ðə; ði][tɒp][ɒv; əv][ə; eɪ]['dʌb(ə)l]['bɔɪlə(r)][ʌn'tɪl] [smuːð] [ænd; ənd] [θɪk] [ænd; ənd] [biːt] [wɪð]

Cook	**in**	**the**	**top**	**of**	**a**	**double**	**boiler**	**until**	**smooth**	**and**	**thick**	**and**	**beat**	**with**
厨师	在	这	顶部	的	一个	双倍的	锅炉	直到	光滑的	和	厚的	和	打	和

[æn; ən] [eg] - ['biːtə(r)]['djʊərɪŋ][ðə; ði] ['kʊkɪŋ] [səʊ] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [nɒt]['kɜːd(ə)l] .

an	**egg**	**-**	**beater**	**during**	**the**	**cooking**	**so**	**that**	**it**	**will**	**not**	**curdle**	**.**
一个	蛋	-	击打者	期间	这	烹饪	所以	那	它	将要	不是	凝固	.

在双层蒸锅的上层煮至顺滑浓稠，煮的过程中用打蛋器搅拌，以免凝固。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm][ðə; ði]['faɪə(r)][æz; əz] [suːn] [æz; əz][ˌaɪ 'tiː] ['riːtʃɪz] [ðə; ði] [kə'rekt] [kən'sɪstənsi] .

Remove	**from**	**the**	**fire**	**as**	**soon**	**as**	**it**	**reaches**	**the**	**correct**	**consistency**	**.**
消除	从	这	火	作为	很快	作为	它	到达	这	正确的	一致性	.

一旦达到合适的稠度，就立即从火上移开。

[plʌndʒ] [pæn]['ɪntuː][kəʊld]['wɔːtə(r)][ænd; ənd] [kən'tɪnjuː] ['biːtɪŋ] .

Plunge	**pan**	**into**	**cold**	**water**	**and**	**continue**	**beating**	**.**
暴跌	平底锅	进入	寒冷的	水	和	继续	殴打	.

将平底锅浸入冷水中，继续搅拌。

[ˌeɪ diː 'diː] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] .

Add	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**	**.**
添加	莉亚	&	佩林斯	-	酱	.

加入李派林唸汁。

[pʊt]['ɪntuː] [prɪ'zɜːv] [dʒɑː(r)][fɔː(r); fə(r)] [kən'viːniənt] ['kiːpɪŋ] [ɪn][ðə; ði][aɪs] - [bɒks] .

Put	**into**	**preserve**	**jar**	**for**	**convenient**	**keeping**	**in**	**the**	**ice**	**-**	**box**	**.**
放	进入	保存	罐	为了	方便的	保持	在	这	冰	-	盒子	.

放入密封罐中，方便放入冰箱冷藏。

[ə; eɪ] ['sæləd] ['dresɪŋ] [meɪd] [wɪ'ðaʊt] [ɔɪl]

A	**SALAD**	**DRESSING**	**MADE**	**WITHOUT**	**OIL**
一个	沙拉	敷料	制成	没有	油

不含油的沙拉酱

[ɪm'pruːvd] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	**with**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[baɪ]['juːzɪŋ][ˌtuː'tuː] [eg] [jəʊk] [ænd; ənd][wʌn] [həʊl] [eg] [ænd; ənd][wʌn]['kʌpfʊl][ɒv; əv] [kriːm] [ɪn'sted]

By	**using**	**2**	**egg**	**yolks**	**and**	**1**	**whole**	**egg**	**and**	**1**	**cupful**	**of**	**cream**	**instead**
经过	使用	2	蛋	蛋黄	和	1	所有的	蛋	和	1	一杯	的	奶油	反而

[ɒv; əv][wʌn] / [ˌtuː'tuː]['kʌpfʊl][ɒv; əv][mɪlk] ,

of	**1**	**/**	**2**	**cupful**	**of**	**milk**	**,**
的	1	/	2	一杯	的	牛奶	,

用2个蛋黄、1个全蛋和1杯奶油代替1/2杯牛奶，

[ə; eɪ] [dɪ'lɪʃəs] ['sæləd] ['dresɪŋ] [meɪ] [biː; bi] [meɪd] [frɒm; frəm][ðə; ði] [ə'bʌv] ['resəpi] [wɪ'ðaʊt] ['juːzɪŋ] ['eni]

a	**delicious**	**salad**	**dressing**	**may**	**be**	**made**	**from**	**the**	**above**	**recipe**	**without**	**using**	**any**
一个	可口的	沙拉	敷料	可能	是	制成	从	这	多于	食谱	没有	使用	任何

[ɔɪl][æt; ət][ɔːl] .

oil	**at**	**all**	**.**
油	在	全部	.

按照上述配方，无需使用任何油，即可制成美味的沙拉酱。

[ðiːz] [kʊkt] ['sæləd] ['dresɪŋz] [meɪ] [biː; bi] ['veərid] [dʒʌst] [æz; əz] [ðə; ði] [ˌmeɪə'neɪz] [baɪ] [ðə; ði]

These	cooked	salad	dressings	may	be	varied	just	as	the	mayonnaise	by	the
这些	煮熟	沙拉	敷料	可能	是	多种多样	只是	作为	这	蛋黄酱	经过	这

[ə'dɪʃ(ə)n] [ɒv; əv] ['ɒlɪvz] ,

addition	of	olives	,
添加	的	橄榄	,

这些熟制沙拉酱可以像蛋黄酱一样，通过添加橄榄来改变口味。

['pepəz] , ['pɑːsli] [ænd; ənd] ['ʌðə(r)] [ɪn'griːdiənts] [juːst] [æz; əz] [daɪ'rɛktɪd] ['ʌndə(r)] [ðə; ði] [ˌmeɪə'neɪz]

peppers	,	parsley	and	other	ingredients	used	as	directed	under	the	Mayonnaise
辣椒	,	香菜	和	其他	原料	用过的	作为	指导	在下面	这	蛋黄酱

['dresɪŋ] ['resəpɪz] .

Dressing	recipes	.
敷料	食谱	.

按照蛋黄酱配方中的说明，使用辣椒、欧芹和其他配料。

[frentʃ] ['dresɪŋ]

FRENCH	DRESSING
法语	敷料

法式沙拉酱

[ɪm'pruːvd] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	with	Lea	&	Perrins	'	Sauce
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn,ful] [ɒv; əv] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] .

2	teaspoonfuls	of	Lea	&	Perrins	'	Sauce	.
2	茶匙	的	莉亚	&	佩林斯	-	酱	.

茶匙 Lea & Perrins 酱。

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn,ful] [ɒv; əv] ['vɪnɪgə(r)] .

2	teaspoonfuls	of	vinegar	.
2	茶匙	的	醋	.

2茶匙醋。

[θriː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] ['ɒlɪv] [ɔɪl] .

3	tablespoonfuls	of	olive	oil	.
3	汤匙	的	橄榄	油	.

3汤匙橄榄油。

[wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [sɔːlt] .

1	/	2	teaspoonful	of	salt	.
1	/	2	一茶匙	的	盐	.

半茶匙盐。

[fɜːst] [rʌb] [ə; eɪ] [smɔːl] [bəʊl] [wɪð] [aɪs] .

First	rub	a	small	bowl	with	ice	.
第一的	擦	一个	小的	碗	和	冰	.

先用冰块擦拭一个小碗。

[rɪ'muːv] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [sɔːlt] , [ðə; ði] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] [ænd; ənd] [wʌn] ['teɪbl,spuːnfʊl]

Remove	and	add	the	salt	,	the	Lea	&	Perrins	'	Sauce	and	1	tablespoonful
消除	和	添加	这	盐	,	这	莉亚	&	佩林斯	-	酱	和	1	一汤匙

[ɒv; əv] ['ɒlɪv] [ɔɪl] .

of	olive	oil	.
的	橄榄	油	.

取出，加入盐、李派林酱和 1 汤匙橄榄油。

[stɜː(r)] [wel] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['vɪnɪgə(r)] .

Stir	well	and	add	the	vinegar	.
搅拌	出色地	和	添加	这	醋	.

搅拌均匀，加入醋。

[æz; əz][ðə; ði] ['dresɪŋ] ['θikən] [θru:] ['stɜ:rɪŋ] , [ˌeɪ di: 'di:][ðə; ði][rest][ɒv; əv][ðə; ði] ['ɒlɪv] [ɔɪl]

As	the	dressing	thickens	through	stirring	,	add	the	rest	of	the	olive	oil
作为	这	敷料	增厚	通过	搅拌	,	添加	这	休息	的	这	橄榄	油

[ænd; ənd][kən'tɪnju:] ['bi:tɪŋ] .

and	continue	beating	.
和	继续	殴打	.

随着搅拌，酱汁逐渐变稠，加入剩余的橄榄油，继续搅拌。

[ðɪs] [meɪ] [bi:; bi] [pɔ:] ['ɪntu:][ə; eɪ]['bɒt(ə)l][ænd; ənd] [kept] [ɪn][ðə; ði][aɪs] - [bɒks] ,

This	may	be	poured	into	a	bottle	and	kept	in	the	ice	-	box	,
这	可能	是	倾倒	进入	一个	瓶子	和	保留	在	这	冰	-	盒子	,

可以将其倒入瓶中，放入冰盒保存。

['bi:tɪŋ] [ɔ:(r)] ['ʃeɪkɪŋ] [ə'gen] [bɪ'fɔ:(r)] [ˌaɪ 'ti:][ɪz] [sɜ:vd] .

beating	or	shaking	again	before	it	is	served	.
殴打	或者	摇晃	再次	前	它	是	服务	.

上桌前再搅拌或摇晃一下。

['lemən] ['dresɪŋ]

LEMON	DRESSING
柠檬	敷料

柠檬酱

[ɪm'pru:vd] [wɪð] [li:] & ['pɛrɪnz] - [sɔ:s]

Improved	with	Lea	&	Perrins	'	Sauce
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[ju:z] ['lemən] [dʒu:s][ɪn] [pleɪs] [ɒv; əv]['vɪnɪgə(r)][ɪn] ['meɪkɪŋ] [ðə; ði] [frentʃ] ['dresɪŋ] [ænd; ənd] [prə'si:d]

Use	lemon	juice	in	place	of	vinegar	in	making	the	French	Dressing	and	proceed
使用	柠檬	汁	在	地方	的	醋	在	制作	这	法语	敷料	和	继续

[æz; əz]['ju:ʒuəl] .

as	usual	.
作为	通常	.

制作法式沙拉酱时，用柠檬汁代替醋，然后按常规步骤操作即可。

[sɜ:v] [wɪð] [fru:t]['sæləʊdz] .

Serve	with	fruit	salads	.
服务	和	水果	沙拉	.

可搭配水果沙拉食用。

['rɒkfɔ:] ['dresɪŋ]

ROQUEFORT	DRESSING
洛克福奶酪	敷料

洛克福奶酪酱

[ɪm'pru:vd] [wɪð] [li:] & ['pɛrɪnz] - [sɔ:s]

Improved	with	Lea	&	Perrins	'	Sauce
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[ˌeɪ di: 'di:][θri:] ['teibl,spu:nful] [ɒv; əv] ['rɒkfɔ:] [tʃi:z] [tu:; tə][ðə; ði] [frentʃ] ['dresɪŋ] [ænd; ənd][ju:z]

Add	3	tablespoonfuls	of	Roquefort	cheese	to	the	French	Dressing	and	use
添加	3	汤匙	的	罗克福尔	奶酪	到	这	法语	敷料	和	使用

[ɪ'nʌf] [pə'pri:kə; 'pæprɪkə][tu:; tə][prə'dju:s][ə; eɪ] [red] ['kʌlə(r)] .

enough	paprika	to	produce	a	red	color	.
足够的	辣椒	到	生产	一个	红色的	颜色	.

在法式沙拉酱中加入 3 汤匙洛克福奶酪，并加入足够的辣椒粉使其呈现红色。

['ɒlɪv] ['dresɪŋ]

OLIVE	DRESSING
橄榄	敷料

橄榄酱

[ɪm'pruːvd] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved with Lea & Perrins ' Sauce
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[ˌeɪ diː 'diː][ˌtuː'tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] ['faɪnli] [tʃɒpt] ['ɒlɪvz] [tuː; tə][ðə; ðɪ] [frentʃ] ['dresɪŋ] .
Add 2 tablespoonfuls of finely chopped olives to the French Dressing .
添加 2 汤匙 的 精细地 切碎 橄榄 到 这 法语 敷料 .

在法式沙拉酱中加入 2 汤匙切碎的橄榄。

[griːn] ['pepə(r)] ['dresɪŋ]
GREEN PEPPER DRESSING
绿色的 胡椒 敷料

青椒酱

[ɪm'pruːvd] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved with Lea & Perrins ' Sauce
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['faɪnli] [tʃɒpt] [griːn] ['pepəz] [tuː; tə][ðə; ðɪ] [frentʃ] ['dresɪŋ]
Add 1 tablespoonful of finely chopped green peppers to the French Dressing
添加 1 一汤匙 的 精细地 切碎 绿色的 辣椒 到 这 法语 敷料
[dʒʌst][bɪ'fɔː(r)] ['sɜːvɪŋ] .
just before serving .
只是 前 服务 .

在法式沙拉酱上桌前，加入 1 汤匙切碎的青椒。

['sælədz]
SALADS
沙拉

沙拉

[ɪm'pruːvd] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved with Lea & Perrins ' Sauce
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[ɪn] ['meɪkɪŋ] [ðiːz] ['sælədz][juːz][jɔː(r); jə(r)] ['feɪvərɪt] ['dresɪŋ] , [tuː; tə] [wɪtʃ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
In making these salads use your favorite dressing , to which Lea & Perrins ' Sauce
在 制作 这些 沙拉 使用 你的 最喜欢的 敷料 , 到 哪个 莉亚 & 佩林斯 - 酱
[hæz; həz] [biːn] ['ædɪd] ;
has been added ;
有 到过 额外 ;

制作这些沙拉时，请使用您最喜欢的沙拉酱，其中加入了李派林喻汁；

— [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn,ful] [tuː; tə][ə; eɪ][kʌp][ɒv; əv] ['dresɪŋ] .
— 2 teaspoonfuls to a cup of dressing .
— 2 茶匙 到 一个 杯子 的 敷料 .

—每杯沙拉酱加入 2 茶匙。

[ɪn] ['meɪkɪŋ] [æn; ən][ɔɪl] [ˌmeɪə'neɪz] ,
In making an oil mayonnaise ,
在 制作 一个 油 蛋黄酱 ,

制作油性蛋黄酱时，

[ɔːl'tɜːnət] [ɪn] ['θɪnɪŋ] [frɒm; frəm][taɪm][tuː; tə][taɪm] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] [ænd; ənd]['vɪnɪgə(r)]
alternate in thinning from time to time with Lea & Perrins ' Sauce and vinegar
备用 在 稀疏 从 时间 到 时间 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱 和 醋
[ɔː(r)]['lemən][dʒuːs] ,
or lemon juice ,
或者 柠檬 汁 ,

可以交替使用李派林喻汁和醋或柠檬汁来稀释，

[ʌn'tɪl] [ə'maʊnt] [ɒv; əv] ['dresɪŋ] [rɪ'kwaɪəd] [ɪz] ['fɪnɪʃt] .
until **amount** **of** **dressing** **required** **is** **finished** **.**
直到 数量 的 敷料 必需的 是 完成的 .

直到所需的敷料用完为止。

[ðɪs] [gɪvz] [ə; eɪ]['fleɪvə(r)] [ˌʌnsə'pɑːst] .
This **gives** **a** **flavor** **unsurpassed** **.**
这 给予 一个 味道 无与伦比 .

这赋予了它无与伦比的风味。

[fɪʃ] ['sælədz]
FISH **SALADS**
鱼 沙拉

鱼沙拉

[ɪm'pruːvd] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved **with** **Lea** **&** **Perrins** **'** **Sauce**
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[pʊt] [ə; eɪ] ['miːdiəm] [saɪzd] [kæn; kən] [ɒv; əv] [laɪt] ['tjuːnə] , ['sæmən] ,
Put **a** **medium** **sized** **can** **of** **light** **tuna** **,** **salmon** **,**
放 一个 中等的 尺寸 能 的 光 金枪鱼 , 三文鱼 ,

放入一罐中等大小的淡味金枪鱼罐头或鲑鱼罐头，

['lɒbstə(r)] [ɔː(r)] [kræb] [ɪn] [ə; eɪ] [bəʊl] [ænd; ənd] [ʃred] [wɪð] [ə; eɪ] [fɔːk] .
lobster **or** **crab** **in** **a** **bowl** **and** **shred** **with** **a** **fork** **.**
龙虾 或者 螃蟹 在 一个 碗 和 撕碎 和 一个 叉 .

将龙虾或螃蟹放入碗中，用叉子撕碎。

[pɔː(r)] [wʌn] - [wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] ['əʊvə(r)] [seɪm] [ænd; ənd] [mɪks]
Pour **1** **-** **1** **/** **2** **tablespoonfuls** **of** **Lea** **&** **Perrins** **'** **Sauce** **over** **same** **and** **mix**
倒 1 - 1 / 2 汤匙 的 莉亚 & 佩林斯 - 酱 超过 相同的 和 混合
[wel] .
well **.**
出色地 .

在上面淋上 1.5 汤匙李派林酱，搅拌均匀。

[ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] ['seləri] [ænd; ənd] [ðə; ði] ['sæləd] ['dresɪŋ] [kən'teɪnɪŋ] [liː] &
Add **1** **/** **2** **cupful** **of** **celery** **and** **the** **salad** **dressing** **containing** **Lea** **&**
添加 1 / 2 一杯 的 芹菜 和 这 沙拉 敷料 包含 莉亚 &
['pɛrɪnz] - [sɔːs] . [-]
Perrins **'** **Sauce** **.** **[** **30** **]**
佩林斯 - 酱 . [-]

加入 1/2 杯芹菜和含有李派林酱的沙拉酱。[30]

[pə'teɪtəʊ] ['sæləd]
POTATO **SALAD**
土豆 沙拉

土豆沙拉

[ɪm'pruːvd] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved **with** **Lea** **&** **Perrins** **'** **Sauce**
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[peə(r)] [fɔːr] [ɔː(r)] [faɪv] ['miːdiəm] [saɪzd] [pə'teɪtəʊz] [ænd; ənd] [bɔɪl] [ɪn] ['wɔːtə(r)] [kən'teɪnɪŋ] [ˌtuː'tuː]
Pare **4** **or** **5** **medium** **sized** **potatoes** **and** **boil** **in** **water** **containing** **2**
削减 4 或者 5 中等的 尺寸 土豆 和 熬 在 水 包含 2
['tiːspuːn,ful] [ɒv; əv] [sɔːlt] .
teaspoonfuls **of** **salt** **.**
茶匙 的 盐 .

将 4 或 5 个中等大小的土豆去皮，放入加了 2 茶匙盐的水中煮熟。

[daɪs] [pə'teɪtəʊz] , [sɔ:lt] [wel] [ænd; ənd] [pɔ:(r)] [wʌn] [tu:; tə] [wʌn] - [wʌn] / [ˌtu:'tu:] ['teibl,spu:nful] [li:] &

Dice	**potatoes**	**,**	**salt**	**well**	**and**	**pour**	**1**	**to**	**1**	**-**	**1**	**/**	**2**	**tablespoonfuls**	**Lea**	**&**
骰子	土豆	,	盐	出色地	和	倒	1	到	1	-	1	/	2	汤匙	莉亚	&

['pɛrɪnz] - [sɔ:s] ['əʊvə(r)] [seɪm] ,

Perrins	**'**	**Sauce**	**over**	**same**	**,**
佩林斯	-	酱	超过	相同的	,

将土豆切丁，充分加盐，然后淋上 1 至 1.5 汤匙李派林喻汁。

['mɪksɪŋ] ['θʌrəli] .

mixing	**thoroughly**	**.**
混合	彻底	.

充分搅拌。

[ˌeɪ di: 'di:] [wʌn] / [ˌtu:'tu:] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [tʃɒpt] ['seləri] , [ˌtu:'tu:] ['teibl,spu:nful] [ɒv; əv] [tʃɒpt] ['ʌnjən]

Add	**1**	**/**	**2**	**cupful**	**of**	**chopped**	**celery**	**,**	**2**	**tablespoonfuls**	**of**	**chopped**	**onion**
添加	1	/	2	一杯	的	切碎	芹菜	,	2	汤匙	的	切碎	洋葱

[ænd; ənd] [ˌtu:'tu:] [hɑ:d] [bɔɪld] [egz] .

and	**2**	**hard**	**boiled**	**eggs**	**.**
和	2	难的	煮沸	鸡蛋	.

加入半杯切碎的芹菜、2汤匙切碎的洋葱和2个煮熟的鸡蛋。

[ju:z] ['eni] ['sæləd] ['dresɪŋ] [kən'teɪnɪŋ] [li:] & ['pɛrɪnz] - [sɔ:s] .

Use	**any**	**salad**	**dressing**	**containing**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**	**.**
使用	任何	沙拉	敷料	包含	莉亚	&	佩林斯	-	酱	.

使用任何含有李派林喻汁的沙拉酱。

['vedʒtəb(ə)l] ['sæləd]

VEGETABLE	**SALAD**
蔬菜	沙拉

蔬菜沙拉

[ɪm'pru:vd] [wɪð] [li:] & ['pɛrɪnz] - [sɔ:s]

Improved	**with**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[mɪks] ['i:kwəl] [pɑ:ts] [ɒv; əv] ['li:mə] [ænd; ənd] [strɪŋ] [bi:nz] , [kəʊld] [bɔɪld] [pə'teɪtəʊz] [ænd; ənd] ['seləri] ;

Mix	**equal**	**parts**	**of**	**lima**	**and**	**string**	**beans**	**,**	**cold**	**boiled**	**potatoes**	**and**	**celery**	**;**
混合	平等的	部分	的	利马	和	细绳	豆子	,	寒冷的	煮沸	土豆	和	芹菜	;

将等量的利马豆和四季豆、冷煮土豆和芹菜混合；

[wʌn] ['teɪbl,spu:nfʊl] [i:tʃ] [ɒv; əv] [tʃɒpt] ['ʌnjən] [ænd; ənd] [swi:t] ['pɪkl] .

1	**tablespoonful**	**each**	**of**	**chopped**	**onion**	**and**	**sweet**	**pickle**	**.**
1	一汤匙	每个	的	切碎	洋葱	和	甜的	泡菜	.

1汤匙切碎的洋葱和1汤匙甜酸黄瓜。

[stɜ:(r)] [ɪn] [wʌn] ['teɪbl,spu:nfʊl] [li:] & ['pɛrɪnz] - [sɔ:s] [ænd; ənd] ['eni] ['sæləd] ['dresɪŋ] [kən'teɪnɪŋ]

Stir	**in**	**1**	**tablespoonful**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**	**and**	**any**	**salad**	**dressing**	**containing**
搅拌	在	1	一汤匙	莉亚	&	佩林斯	-	酱	和	任何	沙拉	敷料	包含

[seɪm] .

same	**.**
相同的	.

加入1汤匙李派林酱和任何含有李派林酱的沙拉酱。

(['eni] [ˌkɒmbɪ'neɪʃ(ə)n] [ɒv; əv] ['vedʒtəb(ə)lz] [meɪ] [bi:; bi] [ju:st]) .

(	**Any**	**combination**	**of**	**vegetables**	**may**	**be**	**used**	**)**	**.**
(	任何	组合	的	蔬菜	可能	是	用过的	)	.

（可以使用任何蔬菜组合）。

[fru:t] ['sæləd]

FRUIT	**SALAD**
水果	沙拉

水果沙拉

[ɪm'pruːvd] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved with Lea & Perrins ' Sauce
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[mɪks]['iːkwəl] [paːts] [ɒv; əv]['paɪnæp(ə)l] , [bə'naːnə] , ['ɒrɪndʒ] [ænd; ənd] [tɑːt] ['æp(ə)l] ; [wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['kʌpfʊl]
Mix equal parts of pineapple , banana , orange and tart apple ; 1 / 2 cupful
混合 平等的 部分 的 菠萝 , 香蕉 , 橙子 和 酸 苹果 ; 1 / 2 一杯
['faɪnli] [tʃɒpt] ['seləri] .
finely chopped celery .
精细地 切碎 芹菜 .

将等量的菠萝、香蕉、橙子和酸苹果混合；加入半杯切碎的芹菜。

[θruː] [ðɪs] [stɜː(r)][ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn,fʊl] [ɒv; əv] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː] ['eni]
Through this stir 2 teaspoonfuls of Lea & Perrins ' Sauce and add any
通过 这 搅拌 2 茶匙 的 莉亚 & 佩林斯 - 酱 和 添加 任何
['dresɪŋ] [prɪ'fɜːd] [kən'teɪnɪŋ] [sɔːs] [ænd; ənd] ['slaɪtli] ['swiːtnd] .
dressing preferred containing Sauce and slightly sweetened .
敷料 首选 包含 酱 和 轻微地 加糖 .

将 2 茶匙李派林酱汁拌入其中，然后加入任何你喜欢的含有酱汁且略带甜味的调味料。

[ðɪs] [gɪvz] [zest] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [dɪ'lɪʃəs] ['fleɪvə(r)] [tuː; tə] [fruːt] ['sæləd] .
This gives zest and a delicious flavor to fruit salad .
这 给予 热情 和 一个 可口的 味道 到 水果 沙拉 .

这能为水果沙拉增添风味和美味。

['devld] [egz]
DEVILLED EGGS
魔鬼般的 鸡蛋

魔鬼蛋

[ɪm'pruːvd] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved with Lea & Perrins ' Sauce
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[tuː; tə] [jəʊk] [ɒv; əv] [wʌn] / [ˌtuː'tuː] [diː oʊ ziː] . [hɑːd] [bɔɪld] [egz] [ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] ['sæləd]
To yolks of 1 / 2 doz . hard boiled eggs add 1 tablespoonful salad
到 蛋黄 的 1 / 2 打 . 难的 煮沸 鸡蛋 添加 1 一汤匙 沙拉
['dresɪŋ] , [smɔːl] ['tiːspuːnfʊl] ['mʌstəd] ,
dressing , small teaspoonful mustard ,
敷料 , 小的 一茶匙 芥末 ,

在半打煮熟的鸡蛋的蛋黄中加入1汤匙沙拉酱和一小茶匙芥末酱。

[wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] [ænd; ənd] [wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [iːtʃ] [ɒv; əv] ['faɪnli] [tʃɒpt]
1 teaspoonful Lea & Perrins ' Sauce and 1 teaspoonful each of finely chopped
1 一茶匙 莉亚 & 佩林斯 - 酱 和 1 一茶匙 每个 的 精细地 切碎
['seləri] [ænd; ənd] ['ʌnjən] .
celery and onion .
芹菜 和 洋葱 .

1 茶匙李派林酱，1 茶匙切碎的芹菜和 1 茶匙切碎的洋葱。

[ðiːz] [ɑː(r); ə(r)] ['veri] [faɪn] [sɜːvd] [ɒn] ['letɪs] [liːvz] [wɪð] [ˌmeɪə'neɪz] ['dresɪŋ] [kən'teɪnɪŋ] [liː] &
These are very fine served on lettuce leaves with mayonnaise dressing containing Lea &
这些 是 非常 美好的 服务 在 莴苣 树叶 和 蛋黄酱 敷料 包含 莉亚 &
['pɛrɪnz] - [sɔːs] .
Perrins ' Sauce .
佩林斯 - 酱 .

这些菜肴非常美味，用生菜叶盛装，佐以含有李派林酱的蛋黄酱即可。

['tʃæptə(r)] [ɪks]
CHAPTER IX
章 第九章

第九章

['kætsəp; 'kætsʌp] , ['tʃʌtni] , ['pɪklz] [ænd; ənd] [həʊm] - [meɪd] ['reliʃ]
CATSUPS , CHUTNEYS , PICKLES AND HOME - MADE RELISHES
番茄酱 , 酸辣酱 , 泡菜 和 家 - 制成 调味品

番茄酱、酸辣酱、腌菜和自制调味酱

[ɪm'pruːvd] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved with Lea & Perrins ' Sauce
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[ɪn] ['pɪklɪŋ] , [wiː; wi] [θɪŋk] [fɜːst][ɒv; əv] ['grænmʌðə(r)] [ænd; ənd][ðə; ði] [dɪ'lɪʃəs] ['kætsəp; 'kætsʌp] ,
In pickling , we think first of Grandmother and the delicious catsups ,
在 腌制 , 我们 思考 第一的 的 祖母 和 这 可口的 番茄酱 ,

提到腌菜，我们首先想到的就是祖母和她做的美味番茄酱。

['pɪklz] [ænd; ənd] ['tʃʌtni] [wɪtʃ] [ʃiː; ʃi] [sɜːvd] [wɪð] ['sʌndeɪ] - [naɪt] ['sʌpəz] [ænd; ənd]['wʌndə(r)]
pickles and chutneys which she served with Sunday - night suppers and wonder
泡菜 和 酸辣酱 哪个 她 服务 和 星期日 - 夜晚 晚餐 和 想知道
[waɪ] [wiː; wi] [siː] [ðiːz] [dɪ'lɪʃəs] ['reliʃ] [səʊ]['seldəm] [ðiːz] [deɪz] .
why we see these delicious relishes so seldom these days .
为什么 我们 看 这些 可口的 调味品 所以 很少 这些 天 .

她以前常在周日晚上的晚餐上放泡菜和酸辣酱，我很好奇为什么现在我们很少见到这些美味的佐料了。

[bʌt; bət][wiː; wi] [niːd] [nɒt] [fɔː'gəʊ] ['aʊə(r)][həʊm] - [meɪd] ['kætsəp; 'kætsʌp] , ['pɪklz] [ænd; ənd] [tʃaʊ] -
But we need not forego our home - made catsups , pickles and chow -
但 我们 需要 不是 放弃 我们的 家 - 制成 番茄酱 , 泡菜 和 饭 -
[tʃaʊ] ,
chows ,
杂食 ,

但我们无需放弃自制的番茄酱、泡菜和什锦泡菜。

[nɔː(r)]['iːv(ə)n][faɪnd][ðem; ðəm] [les] ['relɪʃ] [bɪ'kəz; bɪ'kɒz][wiː; wi][hæv; həv][nəʊ] [hɜːb] ['gɑːd(ə)n] ,
nor even find them less relishing because we have no herb garden ,
也不 甚至 寻找 他们 较少的 享受 因为 我们 有 不 草本植物 花园 ,

即使我们没有香草园，我们也不会因此而觉得它们不那么美味。

[fɔː(r); fə(r)][ɪn] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] [wiː; wi][hæv; həv][ðə; ði][məʊst] [kəm'pliːt] — [ðə; ði][məʊst][aɪ'diːəl]
for in Lea & Perrins ' Sauce we have the most complete — the most ideal
为了 在 莉亚 & 佩林斯 - 酱 我们 有 这 最多 完全的 — 这 最多 理想的
[ænd; ənd] ['pɜːfɪkt] ['relɪʃ] ['siːzənɪŋ] .
and perfect relish seasoning .
和 完美的 尽情享用 调料 .

因为李派林酱汁拥有最完整、最理想、最完美的调味料。

[liː] & ['pɛrɪnz] - [ə'rɪdʒən(ə)l] ['wʊstəʃə(r)] [ɪz][ɪn][ɪt'self][ə; eɪ]['siːkrət] ['blendɪŋ] [ɒv; əv][s'paɪsɪz] [wɪtʃ]
Lea & Perrins ' Original Worcestershire is in itself a secret blending of spices which
莉亚 & 佩林斯 - 原来的 伍斯特郡 是 在 本身 一个 秘密 混合 的 香料 哪个
[wɪl] [gɪv] [tuː; tə]['eni] [həʊm] - [meɪd] ['relɪʃ] [ðə; ði] [kiːn] [edʒ] — [ðə; ði][snæp] — [ðə; ði][zest][ˌaɪ 'tiː]
will give to any home - made relish the keen edge — the snap — the zest it
将要 给 到 任何 家 - 制成 尽情享用 这 敏锐的 边缘 — 这 折断 — 这 热情 它
[rɪ'kwaɪəz] .
requires .
需要 .

Lea & Perrins 原味伍斯特沙司本身就是一种秘制的香料混合物，它能为任何自制调味品增添所需的辛辣味、爽脆味和活力。

[juːz] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] [ɪn] ['siːzənɪŋ] ['kætsəp; 'kætsʌp] , [tʃaʊ] - [tʃaʊ] , ['pɪklz] , ['vɪnɪgə(r)] ,
Use **Lea** **&** **Perrins** **'** **Sauce** **in** **seasoning** **catsups** **,** **chow** **-** **chows** **,** **pickles** **,** **vinegars** **,**
使用 莉亚 & 佩林斯 - 酱 在 调料 番茄酱 , 饭 - 杂食 , 泡菜 , 醋 ,
['tʃʌtni] ,
chutneys **,**
酸辣酱 ,

用李派林酱汁调味番茄酱、什锦泡菜、腌黄瓜、醋、酸辣酱等。

[ˌpɪkə'lɪli] [ænd; ənd] ['tʃɪli] [sɔːs] ['reliʃ] — [ˌaɪ 'tiː][ɪz][ðə; ðɪ] [ʌn'iːkwəld] [spaɪs][fɔː(r); fə(r)][ðem; ðəm][ɔːl] .
piccalilli **and** **chilli** **sauce** **relishes** **—** **it** **is** **the** **unequalled** **spice** **for** **them** **all** **.**
皮卡利利 和 辣椒 酱 调味品 — 它 是 这 无与伦比 香料 为了 他们 全部 .

腌菜和辣椒酱——它是所有这些调料中无可匹敌的香料。

[æn; ən] [ˌʌn'kʊkt] [tə'mɑːtəʊ]['kætsəp; 'kætsʌp]
AN **UNCOOKED** **TOMATO** **CATSUP**
一个 生 番茄 番茄酱

未煮熟的番茄酱

[ɪm'pruːvd] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved **with** **Lea** **&** **Perrins** **'** **Sauce**
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[fɔːr] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] .
4 **tablespoonfuls** **of** **Lea** **&** **Perrins** **'** **Sauce** **.**
4 汤匙 的 莉亚 & 佩林斯 - 酱 .

汤匙 Lea & Perrins 酱。

[ˌtuː'tuː] [kwɔːts] [ɒv; əv] [red] [raɪp] [tə'mɑːtəʊz] .
2 **quarts** **of** **red** **ripe** **tomatoes** **.**
2 夸脱 的 红色的 成熟 西红柿 .

2夸脱红熟番茄。

[wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] ['ʌnjənz] .
1 **cupful** **of** **onions** **.**
1 一杯 的 洋葱 .

1 杯洋葱。

[wʌn] / [fɔːr] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] .
1 **/** **4** **cupful** **of** **salt** **.**
1 / 4 一杯 的 盐 .

1/4 杯盐。

[wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] .
1 **cupful** **of** **sugar** **.**
1 一杯 的 糖 .

1 杯糖。

[θriː]['kʌp,ful][ɒv; əv]['vɪnɪgə(r)] .
3 **cupfuls** **of** **vinegar** **.**
3 杯 的 醋 .

杯醋。

[dɪp][ðə; ðɪ][tə'mɑːtəʊz] ['kwɪkli] ['ɪntuː]['ræpɪdli] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] , [dɪp][ɪn][ænd; ənd][aʊt][ɒv; əv][kəʊld]
Dip **the** **tomatoes** **quickly** **into** **rapidly** **boiling** **water** **,** **dip** **in** **and** **out** **of** **cold**
蘸 这 西红柿 迅速地 进入 快速 沸腾 水 , 蘸 在 和 出去 的 寒冷的
['wɔːtə(r)][ænd; ənd] [piːl] .
water **and** **peel** **.**
水 和 果皮 .

将西红柿快速浸入沸水中，再浸入冷水中，然后剥皮。

[pʊt]['ɪntuː] [lɑːdʒ] [prɪ'zɜːrv] ['ket(ə)l][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [-]

Put	into	large	preserving	kettle	and	add	the	[	31	]
放	进入	大的	保存	壶	和	添加	这	[	-	]

放入大号保鲜锅中，并加入[31]

['ʌnjənz] [wel] [tʃɒpt] .

onions	well	chopped	.
洋葱	出色地	切碎	.

洋葱切碎。

[mæʃ] [ðiːz] [tuː] [tə'geðə(r)] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][sɔːlt] , ['ʃʊgə(r)] , ['vɪnɪgə(r)][ænd; ənd][lɑːst] , [ðə; ði]

Mash	these	two	together	and	add	the	salt	,	sugar	,	vinegar	and	last	,	the
捣碎	这些	二	一起	和	添加	这	盐	,	糖	,	醋	和	最后的	,	这

[liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] .

Lea	&	Perrins	'	Sauce	.
莉亚	&	佩林斯	-	酱	.

将这两种食材捣碎混合，加入盐、糖、醋，最后加入李派林酱。

['θʌrəli] ['sterəlaɪz]['kætsəp; 'kætsʌp] ['bɔtlz] [baɪ] ['bɔɪlɪŋ] [ænd; ənd] [fɪl] [wɪð] [ðə; ði][kəʊld]

Thoroughly	sterilize	catsup	bottles	by	boiling	and	fill	with	the	cold
彻底	消毒	番茄酱	瓶子	经过	沸腾	和	充满	和	这	寒冷的

['kætsəp; 'kætsʌp] .

catsup	.
番茄酱	.

将番茄酱瓶彻底煮沸消毒，然后装入冷番茄酱。

[kɔːk] ['luːsli] .

Cork	loosely	.
软木	松散地	.

软木塞不要塞紧。

[pleɪs] ['bɔtlz] [ɒn][ə; eɪ]['weɪə(r)] [ræk] ,

Place	bottles	on	a	wire	rack	,
地方	瓶子	在	一个	金属丝	架子	,

将瓶子放在金属架上，

[stænd][ɪn][ə; eɪ][pæn] [wɪtʃ] [ə'laʊz] ['ræpɪdlɪ] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)][tuː; tə] [kʌm] [tuː; tə][ðə; ði] [nek] [ɒv; əv]

stand	in	a	pan	which	allows	rapidly	boiling	water	to	come	to	the	neck	of
站立	在	一个	平底锅	哪个	允许	快速	沸腾	水	到	来	到	这	脖子	的

[ðə; ði]['bɒt(ə)l] ,

the	bottle	,
这	瓶子	,

将瓶子放在锅中，使沸水迅速流到瓶颈处。

[ænd; ənd] [bɔɪl] [ɔː(r)]['sterəlaɪz][fɔː(r); fə(r)] ['θɜːti] ['mɪnɪts] .

and	boil	or	sterilize	for	thirty	minutes	.
和	熬	或者	消毒	为了	三十	分钟	.

煮沸或消毒三十分钟。

[sʌm; səm]['ekspɜːts][kleɪm] [ðɪs] ['faɪn(ə)l] " ['wɔːtə(r)][bæθ.bɑːθ] " [tuː; tə][biː; bi][ʌn'nesəsəri; ʌn'nesɪsəri] ,

Some	experts	claim	this	final	"	water	bath	"	to	be	unnecessary	,
一些	专家	宣称	这	最终的	"	水	洗澡	"	到	是	不必要	,

一些专家认为这最后的"水浴"是不必要的。

[bʌt; bət][ðə; ði] [ˌɪnɪk'spɪəriənst] [prɪ'zɜːvə(r)] [wɪl] [hæv; həv]['betə(r)] [sək'ses] [ɪf] [ðə; ði][lɑːst] ['kʊkɪŋ] [ɪz]

but	the	inexperienced	preserver	will	have	better	success	if	the	last	cooking	is
但	这	缺乏经验	保护者	将要	有	更好的	成功	如果	这	最后的	烹饪	是

[pə'fɔːmd] .

performed	.
执行	.

但是，如果进行最后一次烹饪，经验不足的食品保存者会更容易成功。

[fɔː(r); fə(r)] ['pɜːfɪkt] ['kiːpɪŋ] [ænd; ənd] [ɪ'speʃəli] [ɪf] [ðə; ðɪ]['kætsəp; 'kætsʌp][ɑː(r); ə(r)] [meɪd] [ʌp][tuː; tə]

For	perfect	keeping	and	especially	if	the	catsups	are	made	up	to
为了	完美的	保持	和	尤其	如果	这	番茄酱	是	制成	向上	到

[sel] ,

sell	,
卖	,

为了完美保存，尤其是在制作番茄酱出售的情况下，

[ðə; ðɪ][kɔːrks][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['drɪvn] [ɪn] ['taɪtli] [ænd; ənd][ðə; ðɪ] ['bɔtlz] [siːld] [wɪð] ['siːlɪŋ] [wæks][ɔː(r)]

the	corks	should	be	driven	in	tightly	and	the	bottles	sealed	with	sealing	wax	or
这	软木塞	应该	是	驱动	在	紧紧	和	这	瓶子	密封	和	密封	蜡	或者

['meltɪd] ['pærəfɪn] [æz; əz] [suːn] [æz; əz] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [rɪ'muːvd] [frɒm; frəm][ðə; ðɪ]['wɔːtə(r)][bæθ.bɑːθ] .

melted	paraffin	as	soon	as	they	are	removed	from	the	water	bath	.
融化	石蜡	作为	很快	作为	他们	是	已移除	从	这	水	洗澡	.

从水浴中取出后，应立即将软木塞拧紧，并用封蜡或熔化的石蜡密封瓶子。

['stæmpɪŋ] [ðə; ðɪ] [sɒft] [wæks][ɔː(r)] ['pærəfɪn] [wɪð] [ə; eɪ]['speʃ(ə)l] ['siːlɪŋ] [stæmp]['ɔːlsəʊ] [helps] [tuː; tə] [gɪv]

Stamping	the	soft	wax	or	paraffin	with	a	special	sealing	stamp	also	helps	to	give
冲压	这	柔软的	蜡	或者	石蜡	和	一个	特别的	密封	邮票	还	帮助	到	给

[æn; ən][aɪ'dentɪfaɪɪŋ][ænd; ənd] [dɪ'stɪŋgwɪʃɪŋ] [mɑːk] [tuː; tə][ðə; ðɪ] ['prɒdʌkt] .

an	identifying	and	distinguishing	mark	to	the	product	.
一个	识别	和	区别	标记	到	这	产品	.

用特殊的封印章在软蜡或石蜡上盖章，也有助于给产品留下识别和区分的标记。

['mʌʃrʊm] ['kætsəp; 'kætsʌp]

MUSHROOM	CATSUP
蘑菇	番茄酱

蘑菇番茄酱

[ɪm'pruːvd] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	with	Lea	&	Perrins	'	Sauce
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[θriː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] .

3	tablespoonfuls	of	Lea	&	Perrins	'	Sauce	.
3	汤匙	的	莉亚	&	佩林斯	-	酱	.

汤匙 Lea & Perrins 酱。

[ˌtuː'tuː] [kwɔːts] [ɒv; əv] ['mʌʃrʊmz] .

2	quarts	of	mushrooms	.
2	夸脱	的	蘑菇	.

2夸脱蘑菇。

[wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv]['vɪnɪgə(r)] .

1	cupful	of	vinegar	.
1	一杯	的	醋	.

1 杯醋。

[wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] .

1	tablespoonful	of	salt	.
1	一汤匙	的	盐	.

1汤匙盐。

[wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['mʌstəd] .

1	tablespoonful	of	mustard	.
1	一汤匙	的	芥末	.

1汤匙芥末。

[piːl] [ðə; ðɪ] ['mʌʃrʊmz] , [kʌt]['ɪntuː] [smɔːl] ['piːsɪz] ,

Peel	the	mushrooms	,	cut	into	small	pieces	,
果皮	这	蘑菇	,	切	进入	小的	件	,

将蘑菇去皮，切成小块。

['kʌvə(r)] [wɪð] [wʌn] / [ˌtuːˈtuː] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] [kʊk] [ʌn'tɪl] [kwaɪt] ['tendə(r)]

cover	with	1	/	2	cupful	of	boiling	water	and	cook	until	quite	tender
覆盖	和	1	/	2	一杯	的	沸腾	水	和	厨师	直到	相当	投标

[ænd; ənd] [sɒft] .

and	soft	.
和	柔软的	.

倒入半杯沸水，煮至完全软烂。

[mæʃ] [θruː] [ə; eɪ] [faɪn] [pjʊˈreɪ] ['streɪnə(r)] [ɔː(r)] [sɪv] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['vɪnɪgə(r)] , [sɔːlt] ,

Mash	through	a	fine	purée	strainer	or	sieve	and	add	the	vinegar	,	salt	,
捣碎	通过	一个	美好的	菜泥	滤网	或者	筛	和	添加	这	醋	,	盐	,

将食材用细筛或滤网捣碎，加入醋和盐。

[ænd; ənd] [lɑːst] [ðə; ði] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] .

and	last	the	Lea	&	Perrins	'	Sauce	.
和	最后的	这	莉亚	&	佩林斯	-	酱	.

最后是李派林酱。

[kʊk] [frɒm; frəm] [hɑːf] [tuː; tə] [θriː] - ['kwɔːtəz] [ɒv; əv] [æn; ən] ['aʊə(r)] [ɔː(r)] [ʌn'tɪl] [ɒv; əv] [ðə; ði]

Cook	from	half	to	three	-	quarters	of	an	hour	or	until	of	the
厨师	从	一半	到	三	-	四分之一	的	一个	小时	或者	直到	的	这

[kən'sɪstənsi] [ɒv; əv] ['kætsəp; 'kætsʌp] [ænd; ənd] [pɔː(r)] ['ɪntuː] ['sterəlaɪzd] ['bɔtlz] [ænd; ənd] [siːl] [æt; ət] [wʌns]

consistency	of	catsup	and	pour	into	sterilized	bottles	and	seal	at	once
一致性	的	番茄酱	和	倒	进入	已灭菌	瓶子	和	海豹	在	一次

.

:

.

煮半小时到四十五分钟，或煮至番茄酱的稠度，然后倒入已消毒的瓶子中并立即密封。

['leɪb(ə)l] [ænd; ənd] [stɔː(r)] .

Label	and	store	.
标签	和	店铺	.

贴上标签并存放。

[təˈmɑːtəʊ] ['tʃʌtni]

TOMATO	CHUTNEY
番茄	酸辣酱

番茄酸辣酱

[ɪmˈpruːvd] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	with	Lea	&	Perrins	'	Sauce
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[fɔːr] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] .

4	tablespoonfuls	of	Lea	&	Perrins	'	Sauce	.
4	汤匙	的	莉亚	&	佩林斯	-	酱	.

汤匙 Lea & Perrins 酱。

[fɔːr] [kwɔːts] [ɒv; əv] [təˈmɑːtəʊz] .

4	quarts	of	tomatoes	.
4	夸脱	的	西红柿	.

4夸脱西红柿。

[wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv] ['ʌnjənz] .

1	quart	of	onions	.
1	夸脱	的	洋葱	.

1夸脱洋葱。

[wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv] ['æplz] .

1	quart	of	apples	.
1	夸脱	的	苹果	.

1夸脱苹果。

[wʌn] [paʊnd] [ɒv; əv]['reɪzɪnz] .

1	pound	of	raisins	.
1	磅	的	葡萄干	.

1磅葡萄干。

[wʌn] - [wʌn] / [ˌtuːˈtuː][ˈkʌp,ful][ɒv; əv] [braʊn] ['ʃʊgə(r)] .

1	-	1	/	2	cupfuls	of	brown	sugar	.
1	-	1	/	2	杯	的	棕色的	糖	.

1.5 杯红糖。

[wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] .

1	tablespoonful	of	salt	.
1	一汤匙	的	盐	.

1汤匙盐。

[wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv]['vɪnɪgə(r)] .

1	quart	of	vinegar	.
1	夸脱	的	醋	.

1夸脱醋。

[piːl] [ðə; ði][təˈmɑːtəʊz][ænd; ənd][kʌt] [faɪn] .

Peel	the	tomatoes	and	cut	fine	.
果皮	这	西红柿	和	切	美好的	.

将西红柿去皮切碎。

[piːl] [ænd; ənd] [tʃɒp] [ðə; ði] ['ʌnjənz] , [ænd; ənd][skɪn][ænd; ənd] [tʃɒp] [ðə; ði] ['æplz] ,

Peel	and	chop	the	onions	,	and	skin	and	chop	the	apples	,
果皮	和	劈	这	洋葱	,	和	皮肤	和	劈	这	苹果	,

将洋葱去皮切碎，苹果去皮切碎。

[ænd; ənd] [pleɪs] [ɔːl][ɒv; əv] [ðiːz] [ɪnˈgriːdiənts] [ɪn][ə; eɪ] ['hevi] ['aɪən]['ket(ə)l] .

and	place	all	of	these	ingredients	in	a	heavy	iron	kettle	.
和	地方	全部	的	这些	原料	在	一个	重的	铁	壶	.

把所有这些材料放入一个厚重的铁锅中。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [braʊn] ['ʃʊgə(r)][ænd; ənd][sɔːlt] .

Add	the	brown	sugar	and	salt	.
添加	这	棕色的	糖	和	盐	.

加入红糖和盐。

[kʊk] [fɔː(r); fə(r)][hɑːf][æn; ən]['aʊə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['vɪnɪgə(r)] , [bɔɪl] [ten] ['mɪnɪts] [lɒŋgə(r)] ,

Cook	for	half	an	hour	,	add	the	vinegar	,	boil	ten	minutes	longer	,
厨师	为了	一半	一个	小时	,	添加	这	醋	,	熬	十	分钟	更长	,

煮半小时后，加入醋，再煮十分钟。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] .

add	the	Lea	&	Perrins	'	Sauce	.
添加	这	莉亚	&	佩林斯	-	酱	.

加入李派林喻汁。

[pɔː(r)]['ɪntuː]['sterəlaɪzd][dʒˈɑːz][ænd; ənd] [siːl] .

Pour	into	sterilized	jars	and	seal	.
倒	进入	已灭菌	罐子	和	海豹	.

倒入已消毒的罐子中并密封。

['æp(ə)l] ['tʃʌtni]

APPLE	CHUTNEY
苹果	酸辣酱

苹果酸辣酱

[ɪmˈpruːvd] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	with	Lea	&	Perrins	'	Sauce
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[ˌtuːˈtuː] [ˈteibl,spuːnful] [ɒv; əv] [liː] & [ˈpɛrɪnz] - [sɔːs] .

2	tablespoonfuls	of	Lea	&	Perrins	'	Sauce	.
2	汤匙	的	莉亚	&	佩林斯	-	酱	.

汤匙 Lea & Perrins 酱。

- [tɑːt] [ˈæplz] .

12	tart	apples	.
-	酸	苹果	.

12个酸苹果。

[wʌn] [ˈʌnjən] .

1	onion	.
1	洋葱	.

1 个洋葱。

[ˌtuːˈtuː] [griːn] [ˈpepəz] .

2	green	peppers	.
2	绿色的	辣椒	.

2个青椒。

[wʌn] [red] [ˈpepə(r)] .

1	red	pepper	.
1	红色的	胡椒	.

1 个红辣椒。

[ˌtuːˈtuː][ˈkʌp,ful][ɒv; əv] [swiːt] [ˈvɪnɪgə(r)] .

2	cupfuls	of	sweet	vinegar	.
2	杯	的	甜的	醋	.

2 杯甜醋。

[wʌn] / [ˌtuːˈtuː] [ˈkʌpfʊl] [ɒv; əv] [tɑːt] [ˈkʌrənt] [ˈdʒeli] .

1	/	2	cupful	of	tart	currant	jelly	.
1	/	2	一杯	的	酸	黑醋栗	果冻	.

半杯酸甜的红醋栗果冻。

[fɔːr] [ˈlemənz] .

4	lemons	.
4	柠檬	.

4个柠檬。

[ˌtuːˈtuː][ˈkʌp,ful][ɒv; əv][ˈʃʊgə(r)] .

2	cupfuls	of	sugar	.
2	杯	的	糖	.

2 杯糖。

[wʌn] [ˈteɪbl,spuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] .

1	tablespoonful	of	salt	.
1	一汤匙	的	盐	.

1汤匙盐。

[wʌn] [ˈkʌpfʊl] [ɒv; əv] [graʊnd] [ˈreɪzɪnz] .

1	cupful	of	ground	raisins	.
1	一杯	的	地面	葡萄干	.

1 杯磨碎的葡萄干。

[skɪn] [ænd; ənd] [kʌt] [ðə; ði] [ˈæplz] [faɪn] .

Skin	and	cut	the	apples	fine	.
皮肤	和	切	这	苹果	美好的	.

苹果去皮切成细丁。

[piːl] [ænd; ənd] [kʌt] [ðə; ði] ['ʌnjən] ; [rɪ'muːv] [siːdz] [ænd; ənd] [pʌlp] [frɒm; frəm] [ðə; ði] ['pepəz] [ænd; ənd]

Peel	and	cut	the	onion	;	remove	seeds	and	pulp	from	the	peppers	and
果皮	和	切	这	洋葱	;	消除	种子	和	纸浆	从	这	辣椒	和

[tʃɒp] [faɪn] .

chop	fine	.
劈	美好的	.

将洋葱去皮切块；将辣椒去籽去瓤，切碎。

[pʊt] [ɔːl] [ðiːz] [ɪn'griːdiənts] ['ɪntuː][ə; eɪ] ['hevi] ['aɪən]['ket(ə)l] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['dʒeli] , [ðə; ði][dʒuːs][ɒv; əv]

Put	all	these	ingredients	into	a	heavy	iron	kettle	,	add	the	jelly	,	the	juice	of
放	全部	这些	原料	进入	一个	重的	铁	壶	,	添加	这	果冻	,	这	汁	的

[ðə; ði] ['lemənz] ,

the	lemons	,
这	柠檬	,

把所有这些材料放入一个厚重的铁锅中，加入果冻和柠檬汁。

[ðə; ði]['ʃʊgə(r)] , [sɔːlt][ænd; ənd]['vɪnɪgə(r)][ænd; ənd] ['sɪmə(r)] ['sləʊli] [fɔː(r); fə(r)][wʌn]['aʊə(r)] .

the	sugar	,	salt	and	vinegar	and	simmer	slowly	for	one	hour	.
这	糖	,	盐	和	醋	和	煨	缓慢地	为了	一	小时	.

加入糖、盐和醋，小火慢炖一小时。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['reɪzɪnz][lɑːst] .

Add	the	raisins	last	.
添加	这	葡萄干	最后的	.

最后加入葡萄干。

[kʊk] [æn; ən]['aʊə(r)][lɒŋgə(r)] , ['stɜːrɪŋ] [tuː; tə] [prɪ'vent] ['stɪkɪŋ] .

Cook	an	hour	longer	,	stirring	to	prevent	sticking	.
厨师	一个	小时	更长	,	搅拌	到	防止	粘性	.

再煮一个小时，期间要不断搅拌以防粘锅。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] .

Then	add	the	Lea	&	Perrins	'	Sauce	.
然后	添加	这	莉亚	&	佩林斯	-	酱	.

然后加入李派林酱。

[pɔː(r)]['ɪntuː]['sterəlaɪzd][paɪnt][ɔː(r)] [kwɔːt] [prɪ'zɜːrv] [dʒ'ɑːz] , [siːl] , ['leɪb(ə)l][ænd; ənd][stɔː(r)] [wɪð]

Pour	into	sterilized	pint	or	quart	preserving	jars	,	seal	,	label	and	store	with
倒	进入	已灭菌	品脱	或者	夸脱	保存	罐子	,	海豹	,	标签	和	店铺	和

[jɔː(r); jə(r)]['ʌðə(r)] [prɪ'zɜːvz] .

your	other	preserves	.
你的	其他	果酱	.

倒入已消毒的品脱或夸脱密封罐中，密封，贴上标签，并与其他腌制食品一起存放。

[red] ['pepə(r)] ['relɪʃ]

RED	PEPPER	RELISH
红色的	胡椒	尽情享用

红辣椒酱

[ɪm'pruːvd] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	with	Lea	&	Perrins	'	Sauce
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[ˌtuː'tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] .

2	tablespoonfuls	of	Lea	&	Perrins	'	Sauce	.
2	汤匙	的	莉亚	&	佩林斯	-	酱	.

汤匙 Lea & Perrins 酱。

[fɔːr] [kwɔːts] [ɒv; əv] [red] ['pepəz] .

4	quarts	of	red	peppers	.
4	夸脱	的	红色的	辣椒	.

4夸脱红辣椒。

[ˌtuːˈtuː] [griːn] [ˈpepəz] .

2	**green**	**peppers**	**.**
2	绿色的	辣椒	.

2个青椒。

[fɔːr] [paʊndz] [ɒv; əv] [braʊn] [ˈʃʊgə(r)] .

4	**pounds**	**of**	**brown**	**sugar**	**.**
4	磅	的	棕色的	糖	.

4磅红糖。

[wʌn] [ˈtiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] .

1	**teaspoonful**	**of**	**salt**	**.**
1	一茶匙	的	盐	.

1茶匙盐。

[wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv][ˈvɪnɪgə(r)] .

1	**quart**	**of**	**vinegar**	**.**
1	夸脱	的	醋	.

1夸脱醋。

[rɪˈmuːv] [siːdz] [ænd; ənd] [pʌlp] [frɒm; frəm] [ˈpepəz] [ænd; ənd] [kʌt] [ˈɪntuː] [lɒŋ] , [θɪn] [strɪps] [wɪð] [ˈsɪzəz] .

Remove	**seeds**	**and**	**pulp**	**from**	**peppers**	**and**	**cut**	**into**	**long**	**,**	**thin**	**strips**	**with**	**scissors**	**.**
消除	种子	和	纸浆	从	辣椒	和	切	进入	长的	,	薄的	条状物	和	剪刀	.

去除辣椒的籽和瓤，用剪刀剪成长条状。

[ˈkʌvə(r)] [wɪð] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔːtə(r)] , [ænd; ənd] [ˈsɪmə(r)] , [bʌt; bət] [duː; də] [nɒt] [bɔɪl] , [fɔː(r); fə(r)] [ten] [ˈmɪnɪts] .

Cover	**with**	**boiling**	**water**	**,**	**and**	**simmer**	**,**	**but**	**do**	**not**	**boil**	**,**	**for**	**ten**	**minutes**	**.**	**:**
覆盖	和	沸腾	水	,	和	煨	,	但	做	不是	熬	,	为了	十	分钟	.	:

用沸水盖过食材，小火慢煮十分钟，但不要煮沸。

[dreɪn] [ænd; ənd] [plʌndʒ] [ˈɪntuː] [aɪs] [ˈwɔːtə(r)] .

Drain	**and**	**plunge**	**into**	**ice**	**water**	**.**
流走	和	暴跌	进入	冰	水	.

沥干水分，然后浸入冰水中。

[rɪˈmuːv] .

Remove	**.**
消除	.

消除。

[pæk] [ɪn] [hɒt] [ˈsterəlaɪzd] [dʒˈɑːz] .

Pack	**in**	**hot**	**sterilized**	**jars**	**.**
盒	在	热的	已灭菌	罐子	.

装入高温消毒过的玻璃罐中。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [ðə; ði] [ˈʃʊgə(r)] , [sɔːlt] [ænd; ənd] [liː] & [ˈpɛrɪnz] - [sɔːs] [tuː; tə] [ðə; ði] [ˈvɪnɪgə(r)] .

Add	**the**	**sugar**	**,**	**salt**	**and**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**	**to**	**the**	**vinegar**	**.**
添加	这	糖	,	盐	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱	到	这	醋	.

将糖、盐和李派林刈汁加入醋中。

[bɔɪl] [ʌnˈtɪl] [ɔːl] [ɑː(r); ə(r)] [wel] [-]

Boil	**until**	**all**	**are**	**well**	**[**	**32**	**]**
熬	直到	全部	是	出色地	[	-	]

煮至全熟[32]

['blendɪd] [ænd; ənd][pɔː(r)]['əʊvə(r)][ðə; ði] ['pepəz] .

blended	**and**	**pour**	**over**	**the**	**peppers**	**.**
混合	和	倒	超过	这	辣椒	.

将混合物倒在辣椒上。

[siːl] [ðə; ði][dʒ'ɑːz] .

Seal	**the**	**jars**	**.**
海豹	这	罐子	.

将罐子密封。

['leɪb(ə)l][ænd; ənd][stɔː(r)][ɪn][ə; eɪ] [kuːl] [pleɪs] .

Label	**and**	**store**	**in**	**a**	**cool**	**place**	**.**
标签	和	店铺	在	一个	凉爽的	地方	.

贴上标签，存放在阴凉处。

[tʃaʊ] - [tʃaʊ]

CHOW	**-**	**CHOW**
饭	-	饭

松松

[ɪm'pruːvd] [wɪð] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	**with**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[fɔːr] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] .

4	**tablespoonfuls**	**of**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**	**.**
4	汤匙	的	莉亚	&	佩林斯	-	酱	.

汤匙 Lea & Perrins 酱。

[ˌtuː'tuː]['kʌp,ful] [griːn] [tə'mɑːtəʊz] .

2	**cupfuls**	**green**	**tomatoes**	**.**
2	杯	绿色的	西红柿	.

2 杯青番茄。

[fɔːr]['kʌp,ful]['taɪni] [griːn] ['kjuːkʌmbəz] .

4	**cupfuls**	**tiny**	**green**	**cucumbers**	**.**
4	杯	微小的	绿色的	黄瓜	.

4 杯小青黄瓜。

[sɪks]['kʌp,ful] [waɪt] ['bʌt(ə)n] ['ʌnjənz] .

6	**cupfuls**	**white**	**button**	**onions**	**.**
6	杯	白色的	按钮	洋葱	.

6 杯白洋葱。

[wʌn] [hed] ['kæbɪdʒ] .

1	**head**	**cabbage**	**.**
1	头	卷心菜	.

1个卷心菜。

[ˌtuː'tuː] [hedz] ['kɒliflaʊə(r)] .

2	**heads**	**cauliflower**	**.**
2	头部	菜花	.

2个花椰菜。

[ˌtuː'tuː] [stɔːks] ['seləri] .

2	**stalks**	**celery**	**.**
2	茎	芹菜	.

2根芹菜。

[ˌtuː'tuː] [red] ['pepəz] .

2	**red**	**peppers**	**.**
2	红色的	辣椒	.

2个红辣椒。

[ˌtuːˈtuː] [griːn] [ˈpepəz] .

2	**green**	**peppers**	**.**
2	绿色的	辣椒	.

2个青椒。

[eit][ˈkʌpˌful][ˈvɪnɪgə(r)] .

8	**cupfuls**	**vinegar**	**.**
8	杯	醋	.

8 杯醋。

[ˌtuːˈtuː][ˈkʌpˌful] [braʊn] [ˈʃʊgə(r)] .

2	**cupfuls**	**brown**	**sugar**	**.**
2	杯	棕色的	糖	.

2 杯红糖。

[wʌn] [ˈkʌpfʊl] [ˈflaʊə(r)] .

1	**cupful**	**flour**	**.**
1	一杯	面粉	.

1 杯面粉。

[sɪks] [ˈteibl,spuːnful] [ˈmʌstəd] .

6	**tablespoonfuls**	**mustard**	**.**
6	汤匙	芥末	.

6汤匙芥末。

[wʌn] [ˈtiːspuːnfʊl] [ˈkʌri] [ˈpaʊdə(r)] .

1	**teaspoonful**	**curry**	**powder**	**.**
1	一茶匙	咖喱	粉末	.

1茶匙咖喱粉。

[kʌt] [təˈmɑːtəʊz][ˈɪntuː] [ˈkwɔːtəz] ; [kʌt] [ˈkjuːkʌmbəz][ˈɪntuː][smɔːl] [ˈpiːsɪz] ; [kʌt] [ˈkæbɪdʒ] , [bʌt; bət][duː; də]

Cut	**tomatoes**	**into**	**quarters**	**;**	**cut**	**cucumbers**	**into**	**small**	**pieces**	**;**	**cut**	**cabbage**	**,**	**but**	**do**
切	西红柿	进入	四分之一	;	切	黄瓜	进入	小的	件	;	切	卷心菜	,	但	做

[nɒt] [tʃɒp] [ˌaɪ ˈtiː][faɪn] ;

not	**chop**	**it**	**fine**	**;**
不是	劈	它	美好的	;

将西红柿切成四瓣；将黄瓜切成小块；将卷心菜切丁，但不要切得太碎；

['seprət] ['kɒliflaʊə(r)] [hed] ['ɪntuː][smɔːl] ; [kʌt] ['ʌnjənz] ; ['ɔːlsəʊ][kʌt] ['pepəz] [ænd; ənd]

separate	**cauliflower**	**head**	**into**	**small**	**flowerettes**	**;**	**cut**	**onions**	**;**	**also**	**cut**	**peppers**	**and**
分离	菜花	头	进入	小的	小花	;	切	洋葱	;	还	切	辣椒	和

['seləri] ['ɪntuː] [smɔːl] [strɪps] .

celery	**into**	**small**	**strips**	**.**
芹菜	进入	小的	条状物	.

将花椰菜分成小朵；切洋葱；将辣椒和芹菜切成细条。

[səʊk] [ðɪs] ['vedʒtəb(ə)l] [tʃaʊ] [ɪn][sɔːlt][ænd; ənd]['wɔːtə(r)][tuː; tə]['kʌvə(r)]['əʊvə(r)] - [naɪt] .

Soak	**this**	**vegetable**	**chow**	**in**	**salt**	**and**	**water**	**to**	**cover**	**over**	**-**	**night**	**.**
浸泡	这	蔬菜	饭	在	盐	和	水	到	覆盖	超过	-	夜晚	.

将这些蔬菜浸泡在盐水中，浸泡过夜。

[ɪn][ðə; ði] ['mɔːnɪŋ] [brɪŋ] [ðem; ðəm][tuː; tə][ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] [braɪn][ænd; ənd][dreɪn] .

In	**the**	**morning**	**bring**	**them**	**to**	**the**	**boiling**	**point**	**in**	**the**	**same**	**brine**	**and**	**drain**	**.**
在	这	早晨	带来	他们	到	这	沸腾	观点	在	这	相同的	盐水	和	流走	.

早上将它们在同样的盐水中煮沸，然后沥干水分。

[mɪks][ðə; ði] ['mʌstəd] [ænd; ənd]['flaʊə(r)][ɪn][ə; eɪ] [lɑːdʒ] ['ket(ə)l][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː] [ɪ'nʌf] ['vɪnɪgə(r)]

Mix	**the**	**mustard**	**and**	**flour**	**in**	**a**	**large**	**kettle**	**and**	**add**	**enough**	**vinegar**
混合	这	芥末	和	面粉	在	一个	大的	壶	和	添加	足够的	醋

[tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [smuːð] [peɪst] .

to	**make**	**a**	**smooth**	**paste**	**.**
到	制作	一个	光滑的	粘贴	.

在一个大锅里混合芥末和面粉，加入足够的醋，搅拌成光滑的糊状。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði] [ˈkʌri] [ˈpaʊdə(r)] , [braʊn] [ˈʃʊgə(r)][ænd; ənd][ðə; ði][rest][ɒv; əv][ðə; ði][ˈvɪnɪgə(r)] .

Add	**the**	**curry**	**powder**	**,**	**brown**	**sugar**	**and**	**the**	**rest**	**of**	**the**	**vinegar**	**.**
添加	这	咖喱	粉末	,	棕色的	糖	和	这	休息	的	这	醋	.

加入咖喱粉、红糖和剩余的醋。

[hiːt] [ʌnˈtɪl][ðə; ði][ˈmɪkstʃə(r)][ɪz] [θɪk] [ænd; ənd][ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði] [dreɪnd] [ˈvedʒtəb(ə)l] [tʃaʊ] .

Heat	**until**	**the**	**mixture**	**is**	**thick**	**and**	**add**	**the**	**drained**	**vegetable**	**chow**	**.**
热	直到	这	混合物	是	厚的	和	添加	这	排水	蔬菜	饭	.

加热至混合物变稠，然后加入沥干水分的蔬菜碎。

[kʊk] [fɔː(r); fə(r)][faɪv] [ˈmɪnɪts] .

Cook	**for**	**five**	**minutes**	**.**
厨师	为了	五	分钟	.

煮五分钟。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [liː] & [ˈpɛrɪnz] - [sɔːs] .

Add	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**	**.**
添加	莉亚	&	佩林斯	-	酱	.

加入李派林嗯汁。

[ˈkeəfəli] [pæk] [ˈɪntuː][ˈsterəlaɪzd][dʒˈɑːz][ænd; ənd] [siːl] .

Carefully	**pack**	**into**	**sterilized**	**jars**	**and**	**seal**	**.**
小心	盒	进入	已灭菌	罐子	和	海豹	.

小心装入已消毒的罐子中并密封。

[ˈmʌstəd] [ˈrelɪʃ]

MUSTARD	**RELISH**
芥末	尽情享用

芥末酱

[ɪmˈpruːvd] [wɪð] [liː] & [ˈpɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	**with**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[ˌtuːˈtuː] [ˈteibl,spuːnful] [ɒv; əv] [liː] & [ˈpɛrɪnz] - [sɔːs] .

2	**tablespoonfuls**	**of**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**	**.**
2	汤匙	的	莉亚	&	佩林斯	-	酱	.

汤匙 Lea & Perrins 酱。

[wʌn][paɪnt] [ˈkjuːkʌmbəz] .

1	**pint**	**cucumbers**	**.**
1	品脱	黄瓜	.

1品脱黄瓜。

[wʌn][paɪnt] [ˈʌnjənz] .

1	**pint**	**onions**	**.**
1	品脱	洋葱	.

1 品脱洋葱。

[wʌn] [ˈkʌpfʊl] [strɪŋ] [biːnz] .

1	**cupful**	**string**	**beans**	**.**
1	一杯	细绳	豆子	.

1 杯四季豆。

[θriː] [griːn] [ˈpepəz] .

3	**green**	**peppers**	**.**
3	绿色的	辣椒	.

3个青椒。

[θriː] [red] [ˈpepəz] .

3	**red**	**peppers**	**.**
3	红色的	辣椒	.

3个红辣椒。

[wʌn][paɪnt][tə'mɑːtəʊz] .

1	pint	tomatoes	.
1	品脱	西红柿	.

1 品脱西红柿。

['dresɪŋ] .

Dressing	.
敷料	.

敷料。

[ˌtuː'tuː]['kʌp,ful]['vɪnɪgə(r)] .

2	cupfuls	vinegar	.
2	杯	醋	.

2 杯醋。

[fɔːr] ['teibl,spuːnful] ['flaʊə(r)] .

4	tablespoonfuls	flour	.
4	汤匙	面粉	.

4汤匙面粉。

[wʌn] ['kʌpfʊl] ['ʃʊgə(r)] .

1	cupful	sugar	.
1	一杯	糖	.

1 杯糖。

[θriː] ['teibl,spuːnful] ['mʌstəd] .

3	tablespoonfuls	mustard	.
3	汤匙	芥末	.

3汤匙芥末。

[wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['teɪbl,spuːnfʊl] ['tɜːmərɪk] .

1	/	2	tablespoonful	turmeric	.
1	/	2	一汤匙	姜黄	.

半汤匙姜黄粉。

[kʌt] [ðə; ði]['vedʒtəb(ə)lz] [bɪ'fɔː(r)] ['meʒərɪŋ] , [hɑːv] [ðə; ði][tə'mɑːtəʊz] , [kʌt] ['kjuːkʌmbəz] ['ɪntuː]['slaɪsɪz] ,

Cut	the	vegetables	before	measuring	,	halve	the	tomatoes	,	cut	cucumbers	into	slices	,
切	这	蔬菜	前	测量	,	一半	这	西红柿	,	切	黄瓜	进入	切片	,

先把蔬菜切好再量，西红柿对半切开，黄瓜切片。

[strɪŋ] [biːnz] [ɪn][hɑːf][ænd; ənd] [tʃɒp] ['pepəz] ['ɑːftə(r)] [rɪ'muːvɪŋ] [siːdz] [ænd; ənd] [pʌlp] .

string	beans	in	half	and	chop	peppers	after	removing	seeds	and	pulp	.
细绳	豆子	在	一半	和	劈	辣椒	后	移除	种子	和	纸浆	.

四季豆切成两半，辣椒去籽去瓤后切碎。

[səʊk] [ðə; ði]['vedʒtəb(ə)lz][ɪn][ə; eɪ] [braɪn] [ɒv; əv][sɔːlt][ænd; ənd]['wɔːtə(r)]['əʊvə(r)] - [naɪt] ,

Soak	the	vegetables	in	a	brine	of	salt	and	water	over	-	night	,
浸泡	这	蔬菜	在	一个	盐水	的	盐	和	水	超过	-	夜晚	,

将蔬菜浸泡在盐水中过夜。

[dreɪn] [ænd; ənd][stænd][ɪn][klɪə(r)]['wɔːtə(r)][fɔː(r); fə(r)] [tuː] ['aʊəz] .

drain	and	stand	in	clear	water	for	two	hours	.
流走	和	站立	在	清除	水	为了	二	小时	.

沥干水分，浸泡在清水中两个小时。

[dreɪn] [ænd; ənd][skɔːld][ɪn][wʌn] - [hɑːf][ɒv; əv][ðə; ði]['kwɒntəti] [ɒv; əv]['vɪnɪgə(r)] [juːst] [ɪn][ðə; ði] ['dresɪŋ]

Drain	and	scald	in	one	-	half	of	the	quantity	of	vinegar	used	in	the	dressing
流走	和	烫伤	在	一	-	一半	的	这	数量	的	醋	用过的	在	这	敷料

[ænd; ənd][ðə; ði] [seɪm] [ə'maʊnt] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)] .

and	the	same	amount	of	water	.
和	这	相同的	数量	的	水	.

沥干水分，然后用调味汁中所用醋的一半量和等量的水进行烫煮。

[tuː; tə] [meɪk] [ðə; ði] ['dresɪŋ] , [mɪks][ðə; ði] ['mʌstəd] , ['tɜːmərɪk] , ['flaʊə(r)][ænd; ənd]['ʃʊgə(r)][tə'geðə(r)] .

To	make	the	dressing	,	mix	the	mustard	,	turmeric	,	flour	and	sugar	together	.
到	制作	这	敷料	,	混合	这	芥末	,	姜黄	,	面粉	和	糖	一起	.

制作酱汁时，将芥末、姜黄、面粉和糖混合在一起。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['vɪnɪgə(r)] ['sləʊli] , ['stɜːrɪŋ] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [smuːð] [peɪst] .

Add	the	vinegar	slowly	,	stirring	to	make	a	smooth	paste	.
添加	这	醋	缓慢地	,	搅拌	到	制作	一个	光滑的	粘贴	.

慢慢加入醋，搅拌成光滑的糊状。

[kʊk] ['əʊvə(r)][hɒt]['wɔːtə(r)] , ['stɜːrɪŋ] ['kɒnstəntli] [ʌn'tɪl][ðə; ði]['mɪkstʃə(r)] ['θikən] .

Cook	over	hot	water	,	stirring	constantly	until	the	mixture	thickens	.
厨师	超过	热的	水	,	搅拌	不断地	直到	这	混合物	增厚	.

隔水加热，不断搅拌，直到混合物变稠。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] .

Add	the	Lea	&	Perrins	'	Sauce	.
添加	这	莉亚	&	佩林斯	-	酱	.

加入李派林喼汁。

[dreɪn] [ðə; ði]['vedʒtəb(ə)lz][ænd; ənd][pɔː(r)][ðə; ði] ['mʌstəd] ['dresɪŋ] ['əʊvə(r)][ðem; ðəm] [waɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [hɒt] .

Drain	the	vegetables	and	pour	the	mustard	dressing	over	them	while	it	is	hot	.
流走	这	蔬菜	和	倒	这	芥末	敷料	超过	他们	尽管	它	是	热的	.

将蔬菜沥干水分，趁热淋上芥末酱汁。

[mɪks] [wel] [ænd; ənd] [pæk] [ɪn]['sterəlaɪzd][dʒ'ɑːz] .

Mix	well	and	pack	in	sterilized	jars	.
混合	出色地	和	盒	在	已灭菌	罐子	.

充分混合后装入已消毒的罐子中。

[siːl] , [bʌt; bət][nɒt] [tuː] ['taɪtli] , [ænd; ənd] ['sɪmə(r)] [ɪn][hɒt]['wɔːtə(r)][fɔː(r); fə(r)] ['twenti] ['mɪnɪts] .

Seal	,	but	not	too	tightly	,	and	simmer	in	hot	water	for	twenty	minutes	.
海豹	,	但	不是	也	紧紧	,	和	煨	在	热的	水	为了	二十	分钟	.

密封，但不要密封太紧，然后在热水中煮20分钟。

[rɪ'muːv] , ['taɪt(ə)n] [dʒɑː(r)][lɪdz][ænd; ənd]['leɪb(ə)l] .

Remove	,	tighten	jar	lids	and	label	.
消除	,	拧紧	罐	盖子	和	标签	.

取下罐子，拧紧盖子并贴上标签。

[rɪ'membə(r)] : — [liː] & ['pɛrɪnz] - [ɪz][ðə; ði]['əʊnli][ə'rɪdʒən(ə)l] ['wʊstəʃə(r)] [sɔːs] .

REMEMBER	:	—	Lea	&	Perrins	'	is	the	Only	Original	Worcestershire	Sauce	.
记住	:	—	莉亚	&	佩林斯	-	是	这	仅有的	原来的	伍斯特郡	酱	.

记住：——李派林是唯一正宗的伍斯特沙司。

[nʌn] [ɒv; əv][ðə; ði][səʊ] - [kɔːld] " - " [kæn; kən][biː; bi] [juːst] [ɪn] [ðiːz] ['resəpɪz] [wɪð] [gʊd] [rɪ'zʌlts] . [-]

None	of	the	so	-	called	"	Worcestershires	"	can	be	used	in	these	recipes	with	good	results	.	[	33	]
没有任何	的	这	所以	-	称为	"	-	"	能	是	用过的	在	这些	食谱	和	好的	结果	.	[	-	]

所谓"伍斯特郡酱"都不能用于这些食谱，否则会造成不良后果。[33]

['telɪfəʊn] [də'rektəri]

Telephone	Directory
电话	目录

电话簿

[fɪl] [ɪn] [ə'dres] [ænd; ənd] [fəʊn] [nəʊ] . [ɒv; əv][ðə; ðɪ] ['nɪərɪst]

Fill	in	Address	and	Phone	No	.	of	the	nearest
充满	在	地址	和	电话	不	.	的	这	最近的

请填写最近的地址和电话号码

['steɪʃ(ə)n][nəʊ] .

Station	No	.
车站	不	.

车站编号

[fɪ'zɪʃ(ə)n]

Physician

医生

医生

['drʌgɪst]

Druggist

药剂师

药剂师

['hɒspɪt(ə)l]

Hospital

医院

医院

[pə'liːs] ['steɪʃ(ə)n]

Police	Station
警察	车站

警察局

['faɪə(r)] [dɪ'pɑːtmənt]

Fire	Department
火	部门

消防部门

['grəʊsə(r)]

Grocer

杂货商

杂货商

['bʊtʃə(r)]

Butcher

屠夫

屠夫

['beɪkə(r)]

Baker

贝克

贝克

[fɔː(r); fə(r)] [ə'dɪʃən(ə)l] ['kɒpiz] [ɒv; əv] [ðɪs] [bʊk] , [raɪt]

For	additional	copies	of	this	book	,	write
为了	额外的	副本	的	这	书	,	写

如需更多本书副本，请写信

[liː] & ['pɛrɪnz]

Lea	&	Perrins
莉亚	&	佩林斯

李派林

- [west] [striːt] , [njuː] [jɔːk] , [en] . [waɪ] .

241	WEST	STREET	,	NEW	YORK	,	N	.	Y	.
-	西方	街道	,	新的	约克	,	N	.	是	.

纽约州纽约市西街241号

[ˌmɑːntˈkler] , [en] . [dʒeɪ] . — [ðə; ði] [gləʊb] [pres] , [ɪŋk] .
Montclair , N . J . — The Globe Press , Inc .
蒙特克莱尔 , N . J . — 这 地球 按 , 公司 .

新泽西州蒙特克莱尔——环球出版社

[njuː] [jɔːk] , [en] . [waɪ] . [-]
New York , N . Y . [34]
新的 约克 , N . 是 . [-]

纽约州纽约市[34]

[-] [nəʊts] :
Transcriber's Notes :
转录员的 笔记 :

转录者注释:

['prɪntərz] ['erə(r)z][hæv; həv] [biːn] ['saɪləntli] [kə'rektɪd] .
Printer's errors have been silently corrected .
打印机的 错误 有 到过 默默 已更正 .

打印机错误已自动更正。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

听书破万卷
开口如有神